LE THRESOR DE SANTE,

OV,

MESNAGE DE LA VIE HVMAINE.

Diuisé en dix Liures.

Lesquels traictent amplement de toutes sortes Viandes & Breuuages, ensemble de leur qualité & preparation.

Oeuure autant curieuse & recerchee, qu'vtile & necessaire.

Faict par vn des plus celebres & fameux Medecins de ce siecle.

VNIVERSITAS RERVM, VT PVLVIS, IN MANV IEHOVAE.

A LYON,
Chez Iean Ant. Huguetan, rue Merciere, à la Sphere.
M. DCVII.
Auec Priuilege du Roy.



A MONSIEVR,

MONSIEVR DE VILLARS, CONSEILLIER DV ROY, PRESIDENT

& Lieutenant general en la Senefchaucee & Siege Prefidial de Lyon, & premier Prefident en la Cour de Parlement de Dombes.

MONSIEVR,

Mlaçoit que les Graces soient depeintes Vierges, pour signifier que les bien-faicts se font sans esperance de retour; si est-ce que le premier autheur d'iceux entre les hommes a forgé par ce moyen des ceps & des manottes pour lier & captiuer autruy. Aussi celuy qui se sent du tout obligé à quelqu'vn sans pouuoir payer, toutes fois & quantes qu'il

void son bien-faicteur, il pense rencontrer le tesmoing de son impuissance. Mais si tost que l'occasion se presente non pas de satisfaire à l'obligation, ains de recognoistre qu'il est son obligé, il la prend au poil, & remue toute pierre pour paruenir à telle recognoissance. Il m'en est arriué de mesme à vostre regard. Car ce Thresor de Santé m'estant venu en main, & plusieurs m'ayans persuadé l'impreßion, i'ay incontinent ietté l'œil sur vous, à ce qu'il peust suporter la lumiere du iour par vostre conduite, & euiter la calomnie sous vostre tutele. Il vous aura pour Pere, au default de celuy qui l'a enfanté, lequel peu curieux de la gloire, recommandast sur toutes choses de taire son nom, quand on le donneroit au public. Le Soleil luisant de voz Vertus fera reluire les siennes, & la reputation qu'il auoit acquise entre les doctes le releuera du tombeau. L'adoption que vous ferez de cet Enfant le rendra d'autant plus recommandable, que le fruict qu'il produira à l'aduenir sera profitable.

table. Et quelle vtilité ne raportera cet Oeuure, tiré des escripts tant anciens que modernes, voire de la longue experience de son Autheur, qui l'auoit aproché de la premiere & plus chere personne de ce Royaume? Pourquoy ne sera-il de bonne odeur à vn chascun, veu qu'il traicte de la plus exquise partie que requierent les hommes, pour se conseruer longuement en l'exercice des functions ausquelles Dieu les apelle pendant leur vie, don tres-excellent du Createur? Aprés le salut de l'ame, y a-il rien dont le soing doiue estre plus grand que de la santé du corps? L'aueugle antiquité des Philosophes l'a recogneu, les Sacrez cahiers nous l'enseignent, lors qu'ils la disent plus precieuse que le plus precieux metal. Ie vous le donne donc, MONSIEVR, *pour arrhe de la bonne volonté que i'ay de ne mescognoistre iamais les faueurs que vous auez semé en moy, qui me rendray autant fertile à la memoire d'icelles, que ie suis sterile à m'en pouuoir*

reuancher. Ie vous l'adresse auec telle confiance, que ie suis tres-certain qu'à l'abry de vostre nom, & soubs l'adueu de vostre autorité il sera receu benignement de tous, & pour son merite, & pour la necessité d'iceluy. Et comme la charge & dignité Souueraine à laquelle Dieu vous a eleué en ce Siege, vous rend grandement necessaire, dautant que vous l'administrez auec droicture, equité, ordre & police, à la conseruation des bons, extirpation des meschans: aussi vous a-il deu estre voüé & consacré, ioinct au vœu perpetuel & priere que ie fay au Tout-puissant, qu'il luy plaise vous conseruer longuement & sainement en cete vie, auec continuation de ses graces & benedictions, grauant vostre entiere Renommee au Temple bien-heureux de l'Immortalité.

Vostre tres-humble & tres-obeissant seruiteur,
IEAN ANT. HVGVETAN.



PREFACE.



MY LECTEVR, Puiſque la ſanté eſt vn threſor ineſtimable à l'hõme, il la doit ſoigneuſement conſeruer. Cete conſeruatiõ cõſiſte en vn loüable regime de viure, viant des viandes & breuuages propres, s'abſtenant des contraires. Celles qui ſont de qualité humide & chaude, à ceux qui ſont d'humeur melancholique; celles qui ſont froides & humides, aux choleriques; les chaudes & ſeches, aux phlegmatiques; & celles de bon ſuc & mediocre nutriment, aux ſanguins. Et ſur tout, autant les vns que les autres doiuent fuir les alimẽts de gros ſuc, de faſcheuſe concoction

en l'estomach, causans auec destru-ctions, vn sang melancholique. C'est cete partie de la Medecine apellee DIETETIQVE, autant salutaire que necessaire aux hõmes. Et ceux-là se trompent, qui disent que toutes choses sont saines aux sains. En quoy ils doiuent estre iustement renuoyez aux bestes brutes, lesquelles on void faire election en leur pasture ordinaire du bon où du mauuais. Or comme les Medecins sont les legitimes administrateurs des medicamens pour les indispositions qui suruiennent; aussi est-il vray-semblable que la cognoissance des aliments, leur proprieté & apareil doiuent estre tirez d'eux. Ainsi le veult Galien, qui mesme en a escript quelques liures. Aucuns anciens tant Grecs que Latins en ont pareillemẽt dressé des Traictez, dont les vns sont suprimez par l'iniure des temps,

tẽps, les autres se retrouuẽt encores. Et de faict, tels escripts ne sont pas inutiles, atẽdu que nous deuons estre deüement informez des qualitez diuerses des alimẽts & breuuages, pour receuoir les vns, & reietter les autres. Autrement, il arriueroit ce que dit le mesme Galien, que les viandes de mauuais suc entrans dans noz corps, engendreroient des humeurs impures, lesquelles aians croupi par les espaces vuides, & s'estans putrefiees, feroiẽt naistre des maladies qui nous coucheroient au sepulcre. Pour donc se maintenir en vne droicte conualescence, secourir les cacochymes destituez de la presence des Medecins, & du secours de leurs Apoticaires, le plus seur est de faire chois des aliments selon leurs qualitez, & comme la complexion de chascun le requiert. C'est ce que ie pretends te donner en

ce Liure, que i'ay intitulé, THRESOR DE SANTE, auec la methode plus facile & intelligible que i'ay peu: où ie me suis seruy principalement d'Hippocrate, Galien, Dioscoride, Auicenne, Celsus, mesmes de quelques Historiés modernes, qui ont voyagé depuis cent ans és pays de Leuant, Midi, & Aquilon, tant pour illustrer ce sujet, que pour te donner plaisir & contentement. A Dieu.

SOM

SOMMAIRE DE TOVTES LES ESPECES DE

viandes & de breuuages seruans à la nourriture du corps humain, dont il est faict mention en ce Liure.



NOvs entretenős la vie par le mãger & par le boire.

Nous tirons l'vn & l'autre de la terre & de l'eau. De la terre, dy-ie, mediatement ou immediatement. Par moyẽ, comme par les animaux & par les plantes; sans moyen, comme par le sel de mine, le Champignon, la Truffe.

Par les animaux, qui sont ou domestiques ou sauuages, & tant ceux-cy comme ceux là, à quatre pieds, ou à deux.

Par les domestiques à quatre pieds, comme Bœufs, Moutős Pourceaux, &c desquels nous mãgeons la chair, le sang, testes, pieds & les entrailles, & en retirons graisse & moüelle. Nous retirons aussi des femelles domestiques à quatre pieds laict, cresme. & mesgue, desquels on fait beurres, fromages, ionchees. On se sert pour le boire ordinaire en plusieurs pais du laict de Vache ou de Brebis, ou d'Asnesse ou de Iumẽt, ou de Chamelle.

Par les bestes domestiques à deux pieds qui sont volailles, ou qui viuent en terre, comme Poules, Paons, &c. ou en l'eau, comme Canes, Oyes, &c. Dont

Dõt on tire œufs & graiſſe, comme du Chapon, & de l'Oiſon. Par les ſauuages à quatre pieds grands, comme Cerfs, Cheureuls, Sangliers.

Petits, comme Lieures, Lapins, Eſcurieux. Par les ſauuages à deux pieds, viuans ou en campagne, cõme le Pluuier; la Perdrix & l'Otarde; ou par les bois, cõme le Ramier, le Bizet; le Phaiſan, ou par les marais & riuages des eaux; comme le Heron, l'Aigrette, le Butor, le Corlieu, ou aux montagnes, comme la Gelinotte; le Faiſan de montagne. Tous leſquels viuent, ou de graines, ou de vermiſſeaux ou de mouchillons.

Nous viuons des plantes.

Nous tirons auſſi noſtre vie mediatement des plantes de la terre, ſçauoir eſt,

1 *De leurs racines,*
2 *Herbes,*
3 *Eſcorces,*
4 *Fleurs,*
5 *Fruicts,*
6 *Semences.*

Des racines.

1 Des racines, que nous mangeons ou crues, comme Reforts, Rauonnets, Gingembre; &c. ou cuites, comme Naueaux, Raues, Carrotes, Panais, Salſific; &c. ou par fois crues, & par fois cuites, comme Aulx, Oignons, Ciboules, &c.

Des herbes.

2 Des herbes, l'on mange les vnes crues en ſalades, les autres cuites, ou en ſalade, ou en potage, ou en ſauſſes, ou en poudre, pour l'Hyuer, &c.

Derechef les vnes ſont de qualité chaude ou de

quali

qualité froide. Celles de chaude ſont aromatiques ou non. Les aromatiques, comme l'Hyſſope, Marjolaine, Roſmarin, Sarriete, Thym, Baſilic. Les non aromatiques, comme Perſil, Cerfueil, Choux, Blettes, Creſſon Alenois, Bourroche, &c. De ce rãg ſont quelques herbes ſauuages, propres à manger, comme le Creſſon d'eau, le Pouliot, le Serpolet, l'Origan, ou Marjolaine ſauuage. Bonnes pour le temps d'Hyuer, & à ceux qui ſont preſſez de fiéures quartes. Les trop ameres & medicamenteuſes, comme l'Aſpic, la Rue, l'Aluine, l'Aurone, ne cõuiennent à noſtre gouſt.

Les herbes de froid temperament, ſont bonnes pour l'Eſté, & à ceux qui ſont attaints de fiéures continues, tierces, ou double-tierces, comme l'Ozeille, la Laitue, la Cicoree, l'Eſpinal, le Pourpié, la Bugloſe, &c.

Nous tirons de quelques vnes de l'vne ou l'autre qualité, des ſucs, comme jus d'Ozeille, de Raſſiſe, de Sanemonde, de Bled vert corrigé d'autres herbes calefactiues, comme de Poiuree, que les Medecins nomment *Piperitis*, ou de quelques Eſpices. On tire auſſi le ſuc de Canes ſuccrines, duquel on fait le Succre.

Des fleurs.

3 Des fleurs, qui ſeruent ou en ſalades toutes crues ou cuites en potage. Les vnes chaudes, comme le Safran, le Macis, la fleur de Soucy, celle de Roſmarin & de Bourrache. Les autres froides, cõme Roſes, Violettes de Mars, &c. On cõfit les vnes & les autres, comme la Fleur d'Orenge, de Roſmarin, & de Roſes. On fait de l'eau de la plus-part d'icelles.

celles. On en mange auſſi en ſalades ſans les cuire, pour relaſcher le ventre, comme les Roſes & Violettes de Mars.

Des fruicts.

4 Des fruicts frais ou ſecs, crus ou cuits, de pepin ou de noyau, haſtifs ou tardifs, aigres ou doux, ou aigres-doux confits ou en compoſte, aſtringens ou laxatifs, naiſſans aux arbres, ou prouenans des herbes, cóme Courdres, Melons, Fraiſes, Cócombres: ou des buiſſons, comme Groiſelles, Framboiſes, Berberis. De qualité chaude, cóme Poiure, Muſcade, ou froide comme Peſches, Citrons.

Nous tirons des fruicts

1 *Les ſucs,*

2 *Les huiles,*

3 *Les Liqueurs.*

1 Les ſucs dy-ie, comme le ſuc d'Orenge, de Limon, de Citron. Le ius de Poires, de Pómes, d'Aigrets pour verjus.

2 Les huiles comme de Noix d'Oliues, &c.

3 Les Liqueurs, comme des Raiſins, le vin blanc ou clairet ou rouge, doux ou aſpre. Du païs ou de loin, comme vin baſtard. Muſcad, Maluoiſie. Vin ſimple ou composé, comme Hypocras, Clairette, &c. Vin rapé, vin de Deſpenſe, Vin-cuit, Raiſinee, Vinaigre, ou ſimple ou ſuſat, ou roſat, ou aromatique Item Vin de Pommes, de Coins, de Grenades, de Ceriſes, de Poires.

Des Eſcorces.

5 Des Eſcorces d'arbres, comme de la Canelle; ou de fruicts, comme de Citron, d Orenges.

Des

6 Des ſemences, comme du froment, de l'Eſpeautre, du bled de Turquie. Pour pain, blanc ou bis, ou moyen, pour Amydon, Biſcuit, Bouillie, fromentee, Simoles, Macarons, &c. Ité pour Gaſteaux, Tartres, Bignets, Craquelins, Paſtez, Oublies, &c.

De l'Orge, pour pain, orge mondé, Simole d'orge, &c.

D'auoine, pour pain, ou pour Habremous.

De Segle pour pain.

De Mil & de Panis, pour pain & pour bouillie.

De ſemence de Fenouil, d'Anis, d'Aneth, de Coriandre, & de Mouſtarde.

De legumes qui ſont ſemences, de feues, de Pois verds ou ſecs, de Lentilles, de pois ciches, de Lupins, de faſ ols.

Les Anciens vſoyent en leurs repas de racines, d'herbes, de fruicts qui nous ſont inuſitez, comme de Rue, d' che, &c ainſi qu'il nous appert par Apicius, qui a deſcrit les Cuiſines Romaines. Les Allemands en tiennent: car ils vſent de ſemences en ſauſſes & en potages de gouſt eſtrange, comme de Carui, Libiſtic, Saxifrage, ſemence de Daucus, Commin. Item de Santaux, comme de Zedoar, Galanga, & d'autres qui leur reſſemblent, comme de l'Imperatora, Enula Campana, &c.

De l'Eau.

Nous tirons auſsi noſtre vie de l'eau douce, & de celle qui eſt ſalee. Douce de pluye ou de fontaine, ou de lac ou de puits, ou d'eſtang, ou de riuiere, pour potages, ou pour le boire, ou ſimple ou auec vin crue, ou cuite & compoſee auec miel, ou ſuccre, comme hydromel, oxymel, hypocras d'eau,

maluoisie d'eau. Ou auec graines, comme Ptisanne, Biere, Ceruoise, Medon, &c.

De l'eau salee pour en tirer du sel, soit d'eau de mer, ou d'eau de fontaine salee. Et de l'vne & l'autre eau des Volailles & des Poissons : des Volailles qui nagent par les eaux, comme Canards, Sarcelles, Poules d'eaux, Plongeons & Cormorands, &c. Des Poissons, d'eau douce, ou de lacs, ou de riuieres, ou d'estangs. Escaillez, comme Carpes, Perches, &c. ou non, comme Anguilles, Lamproyes, &c. Ou couuerts de croustes, comme Escreuisses, &c. Ou de coquilles, cõme Tortues, Escargots de riuiere, &c. Des poissons de mer, Oceane ou Mediterranee, grands, ou moyens, ou petits, sans escailles, cõme Congres, Soles, &c. Auec escailles, comme les Tons, les Carrelets. Ou auec croustes, comme Cancres, Hemmarts, ou couuerts de coquilles, comme Ouitres, Moules & Casserons.

* * *

SOM



SOMMAIRES DES LIVRES DE CE TRAICTE.

Liure premier.

De toutes les Graines qui seruent à nostre aliment, & de leur temperature.

De la nature & diuersité des Pains, de Froment, d'Orge, d'Auoine, de Metel, &c. de la Panade, Bouillie, Fromentee, Orge mondé, Biscuits, Minudes, & Ouurages de four.

Des Legumes.

Liure second.

Des eaux simples, & composees, & de leur nature.

Des vins rouges, blancs & clairets, & de leurs qualitez.

Des vins aromatiques, ou autrement mixtionnez.

Des vins de Pommes, Poires, Coins, Grenades, &c.

Des Bieres d'Alemagne, de Pologne, d'Ethiopie, & des peuples Septentrionaux.

Liure troisiesme.

Du temperament des chairs des Bestes à quatre pieds, petites ou grandes, domestiques ou sauuages.

Liure quatriesme.

DE la qualité des Volailles desquelles nous tirons nourriture, tant domestiques que sauuages, & de la façon de les accommoder pour les malades.

Liure cinquiesme.

DEs qualitez de toutes les especes des Poissons de Mer, de l'Ocean & de la Mediterranee.

Liure sixiesme.

DEs Poissons d'eau douce, de leur temperament, & du moyen de les appareiller pour nostre nourriture.
Des Tortues.
Des Escreuisses.
Des Cancres.
Des Grenouilles.
Des œufs des Poissõs, & des Oiseaux, & de leurs qualitez.

Liure septiesme.

DV laict, de la cresme, du beurre, du fromage, & de sa façon, & temperature.
De celle du Sel, & de sa composition, & diuerses especes.
Du Vin-cuit.
Moustarde.
Vinaigre.
Verjus.
Espiceries.
Eau Rose.
Huile d'Oliue
Succre.

Miel,

Liure huictiesme.

Liure neufiesme.

Liure dixiesme.

BRIEF DV PRIVILEGE DV ROY.

Extraict de l'Original.

PAr grace ſpeciale du Roy, il eſt permis à Iean Antoine Huguetan marchand Libraire de la ville de Lyon d'imprimer, vendre, & debiter le preſent liure intitulé, *Le Threſor de Santé, ou, Meſnage de la vie humaine, diuiſé en x. liures, &c.* Auec treſ-expreſſes defenſes à tous Libraires, Imprimeurs, & autres perſonnes en ce Royaume, d'imprimer faire imprimer, vẽdre ou diſtribuer ledit Liure, ſans le conſentement dudit Huguetan:& de ne le corrompre ou faire corrompre, en changeant, adiouſtant, diminuant ou ſuppoſant aucune choſe à la copie & exemplaire d'iceluy, & ce pour le temps & terme de neuf ans, à commẽcer du iour que Ledit liure ſera paracheué d'imprimer, ſur peine de confiſcation de tous autres contrefaicts, & d'amande arbitraire enuers ledit Huguetan. En outre, veult S. M. que le preſent Extraict en Brief eſtãt narré dãs chaſcũ deſdicts liures, ſoit tenu pour deuẽmẽt ſignifié à toutes perſonnes, tout ainſi que ſi les patentes leur auoyent eſté ſignifiees au long, comme plus à plein eſt declaré en icelles, ſur ce donnees à Paris le 15. Iuin, 1606.

Par le Roy en ſon Conſeil,
Signé, BRIGARD.

Et ſeellees ſur ſimple quẽue de cire iaune, du grand ſeel.



LE THRESOR DE SANTÉ.

LIVRE PREMIER.

De la temperature des Graines, & de celle des diuers pains, bouillies, panades, & ouurages de four qu'on en fait. Du pain des peuples Barbares, & des Legumes.



L n'y a nul, tant soit-il fort, qui s'abstiéne longuement du manger & du boire, parce que l'vn & l'autre est requis pour reparer, autant que possible est, la fluxió & dissipation continuelle de la substance du corps, à laquelle, par la loy de nature, nous nous treuuons (mal-gré nous) asseruis. Leur humide portion, qui tousiours s'euapore, se restaure par le boire: la plus ferme par le manger. Si on ne tient reglé en tous les deux, outre l'acceleration de

vieillesse, diuers accidés perilleux en prouiennent.

Or le pain, sans contredit, est le principal soustien de la vie: & par le pain, les Iuifs entendent en leur langage toute autre espece d'alimẽt. Aussi a-il esté de tousiours en vsage, du moins quelques centaines d'ans aprés le Deluge vniuersel, comme il cõste par l'histoire de Melchisedech & d'Abrahã, qui pouuoit auoir veu Noé, lequel mourut en l'an cinquante & huitiesme d'iceluy.

Toutes sortes de peuples tant ciuils cóme barbares, s'en sont tousiours alimentez, exceptez ceux, le territoire desquels ne raportoit aucune graine. Mathias à Micou, Medecin d'vn Roy de Pologne, *in Asiana Sarmatia*, recite qu'és pays Septentrionaux de Iahra à 500. lieues delà la Meque, on y vit sans pain, sans vin, sans biere. L'eau y suffit pour le boire; les chairs sauuages pour le manger. Marc Venitien en dit de mesme de quelques autres peuples de Tartarie: Leon d'Afrique, *liur.1.* des Arabes: & Pierre Aluarez du peuple de Melinde entre le Promontoire de bonne Esperance & le Royaume de Calicuth.

Il a tousiours esté commun à chacun sans distinction de sexe ou qualité, hors mis à ceux qui pour certaine antipathie l'ont eu à contre-cœur. Mais la varieté des graines, & la diuersité des coustumes a obtenu qu'on en a fait de plusieurs sortes. Celuy qui sera quelque peu studieux de sa santé taschera d'en faire chois, du moins autant que sa condition le permettra. Car le pain (suiuant l'aduis d'Hippocrate) produit en nous diuers effects, selon qu'on le prepare en diuerses façons. Celuy de froment

A ment

ment est le plus sain & le plus naturel.

Quel il faut que soit le bon froment, & de la garde d'iceluy.

LE meilleur froment est gros, bien nourry, ferme, iaune, & pesant, qui réd force farine blanche, qui s'enfle en l'eau, non moite, non corrompu ne germé, ni eschaufé, sans pousiere, sans yuroye, (qui est chaude en qualité, & enyure) sans nielle, voisses ni panot, qui noircit le pain, luy imprime vn goust fascheux, & qui garde la paste de croistre dedans la maict, ou pastiere. Faut qu'il soit creu en terroir mai-gre, non fumé, en costaux ou montagnes, cueilly en sa saison & de n'agueres battu, car plus il est en gerbe, meilleur en est le pain. Le pain sera plus blanc & de meilleure grace si on le laue & fait secher comme en certains païs. Le froment est le blé le plus sauoureux, le plus sain & le plus nutritif. Celuy qui est leger, vuide, blanc & flestry est le pire de tous.

On a choisi diuers moyens pour le garder de putrefaction. Les Septétrionaux, ce dit *Olaus Magnus liure 13. chapit. 14.* l'ayans bien nettoyé le rostissent au soleil aprés moisson sur des voiles & couuertures, le serrent en des vases de Chesne. Les Gascons ayans fait secher par trois iours leurs gerbes au Soleil, les battent sur le lieu & les cachét en terre en fosses creuses & larges bien reuestues de paille si bien tissue de toutes parts qu'il n'y a rat ne souris qui y puisse aborder. Les païsans de Bohëme & de quelques climats de ce Royaume les serrent en des piles par les chäps fondees sur bois & foin,

& y entaſſent proprement leurs gerbes auec le grain.Ils eſleuent ces tiſſes en forme de pyramide, & les font couurir de paille par la main de quelque maiſtre.

Les Eſpagnols d'Andalouſie gardent pluſieurs annees leurs fromens en grandes ciſternes larges par bas, qu'ils couurent de grandes & groſſes pierres, ſans qu'on les puiſſe ouurir,ſi ce n'eſt du conſentement du Magiſtrat.

On peut donc garder en gerbe le froment:car le pain en eſt meilleur,mais il s'eſchauffe & ſi engendre des tighes & artizons, qui le conſument. Parquoy ayant paſsé par le fleau, & par le van, on le ſerre, non en lieu bas, clos & moite, mais en greniers percez vers la Bize, parce qu'elle tient le froment ſec & frais. Si ne les doit-on plancher par le haut, à ce que la fraiſcheur du vent penetre mieux entre les tuiles, à cōdition neantmoins que le froment n'en ſoit proche, pour euiter la corruption. Outre plus quand la Bize ſouffle,on le doit remuer de haut en bas, ou de lieu en autre auec la paele. Quelques vns tiennēt que le Mil net meſlé parmi le froment le garde de putrefaction, pour la fraiſcheur du Mil. On en met vne charge ſur dix de bled. Le crible les deſioindra facilement.

Le froment ſe corrompt quelques fois de telle ſorte qu'on eſt contraint de le ietter à l'abandon. Cas indigne, & meritant punition exemplaire! Il s'eſt veu de noſtre temps en vne ville celebre de Germanie pluſieurs grāds tas de froment muez en papillons dedans quelque grenier, s'enuoler de là tout à coup par les lucarnes,au grand eſtonnement

d'vn

d'vn chascun. Pour empescher ces insectes de naistre, on doit enduire le grenier de plastre meslé d'huile d'oliue ou de sa lie pestrie auec la paille, ou arrouser le sol de fort vinaigre ou de saumure cuitte auec aulx. Autres broyent du Nitre & en meslent l'escume auec terre menuë & auec le froment qui en deuient plus copieux.

Son plus commun & dangereux ennemy, qui se treuue par les greniers, c'est le Charenton, mais on le peut garder de naistre si on met dans le grenier où repose le froment quelques fardeaux d'hiebles, cueillis le 8. ou le 10. de Septembre, aprés qu'elles auront esté sechees à couuert.

Autrement. On met force pourreaux pelez tout autour du froment, & sur iceluy quelques linceux moüillez, qui se treuuent le lendemain chargez de Charentons. Mais il faut changer les linges tous les iours.

Quelques superstitieux les font vuider en prononceans certains mots Latins, qui commencent, *Christus vincit, Christus imperat.* Mais tout Chrestien doit auoir ces charmes en horreur, ne nous estant iamais permis de Dieu de faire mal, afin que bien en vienne.

Au reste quant à la temperature du froment, quoy qu'il soit de bonne, solide, & durable nourriture, estant bien mis en œuure, si est-ce que pris en substance & entier, quelque cuit qu'il soit, il nuit au corps: car il engendre ventositez, douleurs d'estomach, remplit la teste de vapeurs & se digere mal. Parquoy Galien taxe à bon droit les païsans d'Asie de son temps qui vsoyent des grains d'ice-

luy cuits au laict auec sel, comme on fait en nostre Chãpaigne, où on l'appelle Grenee. Ils sont encor pires si on les mange tous verds, & cruds, & flamboyez, comme font les pauures en cher-temps.

De la façon du bon pain.

GAlien constitue quatre differences generales de pain d'vne mesme farine, mais passee diuersement par le tamis. La premiere se fait de fine fleur de farine. Ce pain s'appelle à Rome, *Pane Buffeto*, entre nous, *Pain de bouche, ou de Chapitre.*

La seconde, de farine moins desliee qui participe aucunement du son. C'est le pain blanc commun. Ces deux especes sont propres à ceux qu'on doit plus copieusement nourrir, comme enfans & autres qui croissent, pourueu qu'ils ayent benefice de ventre.

La tierce se fait de farine qui retient tout le son que les Grecs ont nommé Αὐτόπυρος. C'est le pain de mesnage.

La quarte espece, le pain quasi tout de son, plus propre aux chiens qu'à l'homme.

Nous pouuons adiouster pour la cinquiesme, le pain faict de farine dõt on a leué le plus gros son, c'est le pain bourgeois. On les pourroit toutes reduire à deux, au pain blanc, & au bis.

Or pour auoir le pain bon, cinq choses sont requises,

1 *Le bon froment.*
2 *La farine bien moulue.*
3 *La paste bien pestrie.*

4 *Le leuain & le sel par mesure.*

5 *La cuite du pain raisonnable & iceluy mãgé à temps.*

1 Quant au froment nous en auons traitté.

2 Suit la mousture de la farine. Aprés que le froment est bien criblé, & iceluy estédu sur des draps blancs au Soleil, on le frotte tres-bien auec les mains pour en euaporer la poussiere, aprés l'auoir legerement arrousé d'eau. Ce faict on le doit moudre au croissant de la Lune, car il en profite mieux. Les moulins à vent ou à bras ne sont à beaucoup prés si propres à la mousture, que ceux qui sont à eau, moyennant qu'elle soit rapide & violente. La pierre de la meule ne doit estre radoubee de nouueau, de peur que le grauier ne se ioigne à la farine. Si elle est frais moulue, le pain se sentira de la chaleur de la meule. Quand elle est trop gardee, & sur tout en Esté, le pain sent la poussiere & le coué. Si on la fait moudre aprés le mauuais bled, elle en retient le goust. Pour auoir de beau pain de froment, il ne doit estre trop bien moulu, mais il rend plus de son, si autrement, il en rend moins, & le pain en est plus bis.

Pour conseruer la farine long temps, on doit moudre le bled au decours de la Lune, estant fort sec & vieil-batu, quoy que le pain n'en soit si bon. Il faut aussi que la farine soit grossierement moulue, & bien souuent remuee d'vn lieu en autre, par ce moyé se gardera demy an, & croistra de la sixiesme partie, mais le pain sera moins sauoureux que si la farine estoit de n'agueres moulue. Cardan Medecin Milanois atteste que la farine d'Aoust se cõserue tout l'an. Ainsi les œufs du mesme mois tout

l'hyuer. Quelques-vns pour la bien garder, y meslent des masses seches de Cumin broyé auec sel par egales portions. Les peuples tirans au Pole, conseruent par plusieurs ans la leur, car ils la serrent en des vaisseaux de Chesne (comme raporte *Olaus liu.13.chap.14.*) ayans la gueule estroite, qu'ils bouchent à grands coups de marteau & les placent en lieu sec.

3 Pour bien pestrir la paste, aprés que la farine est bien passee par le bluteau pour en tirer la fleur ou telle autre farine qu'on veut, on doit long temps pestrir & conroyer la paste. Car selon Galien & la pratique, le pain en est de plus facile concoction, & n'en est si pasteux à la bouche ni à l'estomach. Le meilleur seroit d'y employer les bras d'vn boulenger. On ne la pestrit si bien dedans vn sac, sans y toucher des mains, comme en Alsace, ou à l'aide des pieds ou des fesses, vn ou deux linges entredeux, comme il se fait ailleurs, & non si bien. Le pain sera meilleur si on decoupe la paste par lopins & tronçons. Le pain blanc doit estre plus elaboré & d'vne paste plus desliee que le bis. La trop ferme & trop dure ne se cuit ni ne s'enfle si bien au four. Celle que les boulengers enyurent d'eau, rend le pain spongieux, lasche & de petit aliment. L'eau doit estre de chaleur mediocre selon le bled & la saison, & on y en doit mettre dés le commencement par mesure, de peur que la paste ne soit ne trop molle ne trop dure. Au païs de Sauoye on y en remet par deux fois: si le froment est bon, iusques à quatre, s'il est moindre, vne escuellee à chasque fois. La plus chaude la derniere. L'eau froide fait

fait le pain plat & mal cuit, empeſchant que la chaleur du feu ne penetre dedans. La trop chaude bruſle la paſte & rend le pain roux. Les curieux & delicats deſtrempent la farine en laict. Pour rendre le pain leger, on doit ietter du Houblon dedans l'eau de laquelle on doit peſtrir. Pour le rendre peſant pour l'vſage des manouuriers, aprés qu'on a peſtry la paſte, on la doit couurir d'vne nappe deſtrempee en eau chaude. Il y a des païs où pour faire le pain plus blanc on meſle de la farine auec la paſte d'vn froment qui ſe ſeme au mois de Mars & qui croiſt aux vallees. Le pain en eſt auſſi plus leger. On oſtera le mauuais gouſt du fromẽt germé, ſi on peſtrit la paſte par vne cueilliere de bois auec eau toute boüillante, & de meſmes celuy du froment qui ſent le vieux & l'eſchauffé, autãt que faire ſe pourra, ſi durant qu'on peſtrit on met vne pierre toute ardente dedãs la paſte au milieu de la maict. L'anis ou le fenouil rend le pain plus moite, & qui diſcute les flatuoſitez. Plus la paſte eſt molle, plus le pain en eſt plat, & par conſequent mieux cuit.

4 Quant au leuain & au ſel, le leuain ſe fait de la paſte qu'on fait aigrir. Il y en a qui y meſlẽt du vinaigre ou du verjus & du ſel. Ceux des Païs-bas le font de l'eſcume du froment qui s'eſt eſpoiſſi en cuiſant. Leur pain en eſt plus leger que le noſtre. On garde le leuain frais l'Eſté en fueilles de noyer ou de vigne, & chaud en la paille du lict durant l'hyuer. La veille qu'on doit peſtrir on le deſtrempe en eau chaude ou tiede pour en oſter l'exceſſiue vnctuoſité. On le doit meſler à la farine par meſure, car le trop de leuain le rend aigre & de ſaueur

odieuse le trop peu le fait pesant, mal-sain, restreinctif, fort difficile à digerer, n'y ayant homme si robuste (comme dit Galien) qui n'en soit tost ou tard endommagé: car il opile extremément. La paste se doit leuer par l'espace d'vne heure & demie, ou de deux plus ou moins selon le temps & le lieu. Quelques-vns pour la mieux faire leuer y versent du vin blanc sur la fin. Autres mettent du feu dessous, & dessus des plats d'estaim bien eschauffez, ou bien couurent la paste d'vn sac plein de son fort chaud, ou de fueilles de noyer chaudes & seiches. Au fort on doit en tel cas repestrir iusqu'à deux fois la paste & quãd & quand la r'amollir, car l'excessiue dureté l'empesche de leuer. Si la paste est trop leuee, on la doit repestrir en autre maict sans y verser de l'eau. On sale le pain en meslant auec l'eau chaude (de laquelle on doit pestrir, ou auec le leuain) quelque peu de sel blanc si on en a, afin qu'il s'y destrempe à la façon des Anciens, & sur tout au pain blanc: car il en est plus sauoureux, plus sain, & s'enfle mieux. On le sale en Xainctonge, Poictou, Lãguedoc, Dauphiné, & Sauoye, en la Beausse, Bourgogne, Champagne & ailleurs non. On le doit plus saler en Hyuer qu'en Esté.

5 Quant à la cuite du pain, pour le cuire par raison on le doit applatir à belles mains quand on le met au four, car s'il demeure espois, il reste humide & de beaucoup moins cuit. Toutesfois si on veut faire enfler le pain, on doit semer (quand on le met au four) du son ou des orties sur la braise qui y est à l'entree. On le fait aussi plus rond & fenestré, si on mesle auec la paste quelque peu de farine de

A féues.

féues. Mais elles le font bien toſt dur & peſant.

Le four doit eſtre proportioné à la quantité des pains, car le peu en vn grand four ſe deſſeche trop, & pluſieurs en vn petit pour eſtre trop preſſez ſe cuiſent mal. Il ſe doit egalement chauffer par tout de bon bois ſec, non pourry ni corrompu, puis aprés le rendre net, & aduiſer qu'il ne ſoit ne trop chaud ne trop froid, mais moderé ſelon l'aduis de Galien. Car le trop chaud bruſle la crouſte & laiſſe le dedans plus cru que cuit, paſteux & remply de moiteur. Le trop froid ne le cuit qu'à demy, & luy oſte toute couleur. Le pain eſt cuit s'il retentit quand on touche de force cõtre la crouſte de deſſous, & ſi auſſi on apperçoit qu'il ſoit leger. Le pain blanc eſt cuit dedans vne heure ou enuiron, le bis en trois ou quatre. Les plus grands fours valent mieux que les petits. Tiré qu'il eſt du four, on le doit laiſſer r'aſſoir en lieu airé, & ſans mauuaiſe odeur, car eſtant chaud il attire le mauuais air à ſoy. Si on le garde en lieu trop ſec, il ſe moiſit, en lieu humide, il ſent le lent. Quand il eſt par trop dur, on le peut arrouſer d'eau, & le remettre au four vn peu de temps. Il en deuient tout frais. Le pain ſe doit manger d'vn iour en Eſté, & de deux en Hyuer, on mange de bon pain en la plus-part de l'Europe, & notamment en France. Vn Moine nommé Brocard, qui a veu la Iudee, teſmoigne en ſes eſcripts, n'auoir iamais mangé de meilleur pain qu'en Ieruſalem; auſſi le froment y eſt tres-bon.

Il y en a qui font cuire leur pain ſur le foyer, les autres dedans les cendres chaudes. L'vn & l'autre eſt dangereux. Car au foyer la cuite eſt in-

esgale, rostissant outre mesure le dessus sans cuire le dedans. D'autre part les cendres impriment dedans le pain vne certaine qualité vicieuse : toutesfois en Bilbao, qui est de Biscaye en Espagne, on mange du pain tres-excellent, qui se cuit au feu, & le nommét *Pan de arregoriaga*. Il n'y a autre pain qu'on luy doiue accomparer. En somme il faut que le bon pain soit de fine fleur de pur froment noueau, bien laué, & seché au Soleil, nõ corrompu, de farine bien moulue, biẽ criblee, bien pestrie, auec eau de riuiere, la paste bien leuee, vn peu salee, cuite au four chaud par raison, à feu clair, cuite à suffisance, le pain tiré du four bien à propos, mis en lieu airé, mangé le iour suiuant en Esté, & le second ou troisiesme, en Hyuer.

Du pain laué.

LEs Anciens decoupoyent le pain par trenches & le lauoyent en eau duquel ils faisoyent cas és maladies aigues, parce qu'il est de petite & legere nourriture. En ce tẽps on le laue en des bouillons de veau ou de mouton. Il est fort profitable à la santé, parce qu'il donne legere nourriture au corps sans obstruction ; le lauement le despoüillãt de sa viscosité, & le rendant de la moitié moins pesant.

De la temperature du Pain.

LE pain mangé sec sans adionction d'aucune viande en excessiue quantité comble les veines

nes (pour ſa grande nourriture) de ſuperfluité de ſang, & engendre pluſieurs opilations, dont eſt nay le Prouerbe, Que toute repletion eſt mauuaiſe, mais celle du pain eſt la pire de toutes. Le pain de bouche, qui ne contient que la fine fleur de farine, nourrit abondamment, mais eſt opilatif, reſtreinctif, & difficile à digerer, comme nous l'auons touché cy deſſus. Le pain blanc commun ne l'eſt pas tant, mais l'vn & l'autre requiert l'eſtomach fort & robuſte, comme celuy des manouuriers. Le pain de farine où tout le ſon eſt retenu, conuient à ceux qui n'ont beſoin de grande nourriture, & qui ont ja prins leur creu. On y peut meſler de l'orge en Eſté, pour ceux qui ont l'eſtomach chaud. Le pain de ſon eſt de tres-legere nourriture & mauuaiſe. Il procree vn mauuais ſang & melancholique. Brief il ne peut auoir vſage qu'en ceux qu'on veut amaigrir, car il s'en va preſque tout par le bas. Il eſt abſterſif, laxatif & melancholique. On ſe doit abſtenir du pain chaud & non-raſſis, car il enfle grandement, il eſt opilatif, il ſe digere mal-aiſément & enuoye pluſieurs vapeurs au cerueau, il eſt de petit nutriment & altere par ſa chaleur.

Le pain ſec de trois ou quatre ou cinq iours deſſeche trop, charge l'eſtomach, & s'il y demeure outre meſure, perd ſa ſaueur, ſe digere à grand' peine, conſtipe le ventre, & engendre nourriture melancholique. Il ſert toutesfois à ceux qui ont mal de cœur. Le pain doit eſtre plus ſalé en Hyuer que en Eſté, cuit de bois non pourri. Le pain deſlié eſt opilatif & de mauuaiſe digeſtion, le pain trop bis

eſt me

est melancholique.

La croute desseche, accroist la melancholie & rechauffe le foye. Elle ayde toutesfois les estomachs humides pour dessecher & amaigrir ceux qui sont desia replets.

La mie est saine & de meilleur aliment. Le pain peu ou point leué, nourrit fort, lasche moins, est de grosse nourriture, se digere mal-aisément, engendre des obstructiós. Le pain de farine non criblee, est sec & prouoque le ventre.

Le pain rosti aprés le past fortifie & desseche l'horifice de l'estomach, s'il est trop moitte, consume la pituite qui croupit au fonds: mais il nuit au foye & se digere à peine.

Le pain faict au 25. de Decembre ou enuiron se garde vn an, & le pain de Sarta à ij. milles des Moluques, se garde trois ans.

Les Seigneurs & Dames de qualité des païs Septentrionaux, pestrissent ainsi du pain fort delicat.

℞. *Fleur de farine.* *liures huict ou dix.*
Oeufs frais *vj.*
Maluoisie *deux gobelets.*
ou au lieu autant de Vin bastard.
Succre de Madere *liure vne.*
Eau Rose *vn gobelet.*

Desquelles choses incorporees, on fait paste de telle façon qu'on veut de l'espoisseur du gros doigt. Quand elle est ainsi formee & distincte en parcelles, on la met en vne paesle de fer sur charbons ardens, vne grille entredeux.

On couure ceste paesle d'vne autre paesle de fer ou d'airain, & sur icelle il y a des charbós vifs pour cuii

cuire & rostir esgalemēt & lentement les pains de dedans la paesle.

Autres especes de pains non faits de graine aucune.

LEs habitans du Royaume d'Aden en Arabie font leur pain de poisson decoupé fort menu qu'ils reduisent en farine, laquelle bien pestrie ils cuisent au Soleil. Ils en viuent tout l'an & en nourrissent leurs chameaux, cheuaux, bœufs & brebis. Ainsi le rapporte *Monster Cosm. liu. 4.* Ceux d'Iradre viuent de pain de poisson endurci en la gelee selon Marc Venitien *liu. 3. cha. 46.* Les habitans de Paria au nouueau mōde (au dire *de Americ. Vesp. en sa premiere Nauit.*) font leurs pains de petits poissons cuits en eau bouillante qu'ils pilent, broyent & en font du pain cuit sur les charbons qui est tres-bon. Tel estoit le pain (dit Herodote *en sa Clio*) de quelques races de Babyloniens, qui faisans secher leurs poissons au Soleil, les piloyent au mortier, & en faisoyent farine & pain. Les Ichthyophages faisoyent aussi leurs pains de poissons cuits au Soleil, & pilez auec farine de froment, comme on lit en Strabo *liure 15.*

En l'Isle de Sabuth pres des Moluques, on fait le pain du tronc d'arbre retirant à la Palme. Quād on l'a coupé par pieces, on le fait frire en la poesle auec huile, estant endurcy, on le mange comme pain, duquel les Espagnols soubs la conduite de Magella mangerēt comme les Insulaires. Maximilian Transsyluain escrit qu'il fit tenir vn morceau de ce pain au Cardinal de Saltzbourg. Marc Paul Venitien *liu. 3. cha. 19.* escrit aussi que les habitans du

Royaume

Royaume de Fansa tirent de la farine d'vn gros arbre, ayant l'escorce fort subtile sous laquelle apparoist vne tres-bonne farine, de laquelle on fait du pain & autres singuliers appareils, & le mesme atteste qu'il en a souuent mangé auec plaisir.

Les Sauuages du nouueau mõde fõt leur pain de racines. Ceux de l'Isle Espagnole font le leur d'vne racine blanche dicte *Cacaue*, qu'ils meulẽt, & de sa farine en font du pain qui est bõ, & s'en cõtentẽt, cõme recite l'Histoire de la Chine, *2. part. liu. 3.* On ne fait en l'Isle de S. Thomas (qui est iustemẽt sous l'Equinoctial) d'vne racine appellee *Igname*. Les habitans de l'Isle Espagnole plantẽt les leurs cõme exquises, & necessaires à la vie. Elles sont longues comme vne grosse raue. L'escorce est noire par dehors, & blãche par le dedãs, ont le goust de chastaignes, mais sont plus tendres & meilleures. Ne sont chaudes ne froides, mais de mauuaise digestion.

Les Ameriquains font leur pain d'vne racine dite *Mays*, qu'ils nomment *Auati*, & ceux du Peru *Zara*, qu'ils cultiuent soigneusement en leurs iardins. Les Mexicains en font de mesme, dit Cortes *en sa seconde Relation.* Les femmes les font tremper en l'eau froide dés le iour precedẽt. Le matin elles les mettent en vne pierre vn peu creuse, & là les pilent & les broyent auec vne autre pierre ronde & longue, & à mesure que ceste paste se desfait, elles iettent à diuerses fois de l'eau dessus, de sorte que peu à peu elle s'espoissit. Elles en font des petits tourteaux de l'espoisseur de deux ou de trois doigts, les enuelopent en vne fueille qu'elles font cuire sur le feu ou sous la cendre. Quand ce pain est assez

eſt aſſez cuit elles iettent là les fueilles & le laiſſent vn peu r'aſſoir auãt que le manger. Il acquiert vne crouſte en cuiſant, & au dedans eſt tẽdre comme le mollet du pain blanc.

L'Hiſtoire du nouueau monde dit, que les autres Indiens font le leur qu'ils nomment en leur langue *Cazabby*, d'vne racine venimeuſe dite *facca* & par les Breſiliens *Maniot*. Ils arrachent quelque peu de ſes racines, & les ayants rapees les taillent auec couſteaux de pierre, puis mettent toutes ces roüelles en vn ſachet, & tant les preſſent qu'ils en font ſortir le ius. Cela fait ils eſtendent ces racines preſſurees deſſus vne grande paiſle de terre toute platte, & les laiſſent ſur le feu iuſques à ce que tout cela ſoit prins & lié comme vne tartre, puis on les expoſe au ſoleil pour les ſecher, dont on fait des pains de deux ſortes les vns eſpois & les autres deſliez.

Herodote *au liu.2.* recite que quelques Egyptiẽs mangeoyent auſſi du pain de racine de lis aquatique, appellé *Late*, fort commun apres le decroiſt du Nil. Ils faiſoyent auſſi bouillir ſa graine cõme celle de Pauot & en formoyent des pains cuits ſoubs la braiſe, & adiouſte que par les campagnes de Babylonne il croiſſoit des Palmiers, du bout deſquelz on faiſoit du pain, du vin, du miel.

Il y a des pays riere le Cãton de Berne où on mãge cõmunement pain de chaſtaignes. En temps de famine, on en mãge de gland, ou de racines de feugere, voire de briques, ou d'ardoiſe pulueriſee qui ne ſe peuuent digerer. Põpee s'apperçeut au ſiege de Dyrrachium, du pain d'herbe qu'on y mãgeoit.

De quelques autres especes de petis pains de froment simples ou mixtionnez.

ON fait du biscuit de farine de froment par toutes les costes de nos Mers qui se garde en son entier, demi an, vn an, voire plus, pourueu qu'il soit en lieu bien sec, car autrement il s'y engendre de la vermine. Il sert pour l'auitaillement des nauires qui voguent pres où loin.

Des diuers biscuits.

LE biscuit des nauires se fait ainsi. On prepare des le soir precedent le leuain fort dur, sans aspersion de farine. Le lendemain on le destrempe en eau, puis on le brasse legeremēt à main ouuerte auec farine. Consequemment la paste se pestrit fort dure ny mestant d'eau qu'à la premiere fois; car il vaut mieux qu'il reste de la farine. La paste estant pestrie, on la tire par pieces & lopins, la faisant durcir & secher quand on la roule auec farine, & qu'on la rend plus forte, & plus dure.

Toute la paste se doit deschiqueter par petites pieces & lopins bien essuyez, de la grosseur d'vne noix. Puis estant suffisamment leuee, on en fait des fouaces ou gasteaux de l'espoisseur d'vn pouce que on retourne le dessus dessoubs en les mettant au four, lors qu'on tire le pain blanc, où ils cuisent vn heure & demie ou enuiron. Le leuain y doit estre copieux. On y peut mesler de l'Anis. On fait diuerses sortes de Biscuits pour la fin des repas de telle façon.

℞. Fleur de farine | *liures xx.*
Succre | *liure vne*
Anis *demy liure.* On en fait des tourteaux ou des trenches de pain de l'espoisseur d'vn doigt, qu'on fait cuire dedans le four.

Autrement & mieux.

Farine de froment bien desliee | *liures iiij.*
Succre | *liure vne.*
Anis entier, | *onces vj.*
Canelle | *once vne.*
Girofle bien puluerisé, demie once.
Saffram | *drachme vne.*
Eau rose, autant qu'il en faut pour Biscuits.

Autrement.

Fine fleur de farine | *onces iiij.*
Succre | *onces. v.*
Iaunes d'œufs | *iij. sans germes.*
Eau rose *onces ij. & demie où on fait dissoudre deux grains de musch.*
De bon leuain, *le gros d'vne noisette,* destrempé en eau rose puis coulé par vn linge. On peut moderer quelques ingrediens, reduisant l'eau rose à vne once, les œufs, à deux, leuain demie once. Le tout meslé ensemble se bat vne grosse heure en vn bassin d'estain ou en vn mortier de marbre pour estre plus blanc. Ce faict, on le cuit en vne tartriere, & se mange à la fin du repas pour clorre l'esthomach, & pour aider à la digestion. Ou on emplira à demy des petites quaissettes de papier, pour les faire cuire en vn petit four dont la vouste soit fort basse, ou en la tartriere, auec feu lent dessous & dessus, demy bonne heure, puis on l'a-

cheue de secher.

Autrement,

Succre puluerisé	*demie liure.*
Fleur de farine fort blanche	*demie liure,*
Oeufs frais, tant le blanc que le iaune	*huict,*

vn peu d'Anis & de Coriandre concassez auec eau rose, On pestrit le tout ensemble, puis on le met en vn coffre de papier fermé, & oinct de beurre frais. On le met puis apres au four de chaleur non trop aspre. Quand le biscuit est cuit on le peut mettre par Trenches.

Autrement & bien exquis.

℞. *Trois œufs*, & ayant osté le iaune de l'vn seulement, on bat le reste en vn grand plat, auec vne spatule de bois par l'espace d'vne heure, puis on y adiouste.

Sucre fin	*onces vj,*
Farine fort fine & blanche	*onces iij.*

On doit batre le tout encor vne heure.

Anis drachme vne, qu'on mesle par dedans. Pour le cuire on prend enuiron deux douzaines de pieces de papier, de la largeur de quatre doigts, qu'on engraisse legerement auec du beurre frais. Ce faict, on met vne cuillieree de ceste paste sur chasque piece. Et ayant semé dessus farine & succre meslez en vn, aprés qu'on a tiré le gros pain du four, on les y met. Quand ils commencent à iaunir à l'entour, on les leue auec vn cousteau, pour les faire doucement secher deuant le four. On les doit tenir en lieu sec, & les manger trempez en vin ou autrement. Ils sont delicats, & seruent contre les ventositez.

Du pain

Du pain espicé.

ON fait en Suisse, & Alemagne, voire à Reins en ce Royaume, certaine sorte de pain fort espicé, de l'espoisseur d'vn doigt, plus ou moins, ayant vn pied au plus de diametre, comme s'ensuit.

Farine de froment desliee — *liures iij.*
Succre — *onces vj.*
Anis entier — *onces ij.*
Canelle grossierement pulueriſee, once & demie.
Girofle & Canelle, ainsi pulueriſee, de chacun deux ou trois drachmes. On en fait de la paste auec eau chaude de fontaine, y adioustant vn peu d'eau rose. De ceste paste on fait le pain fort plat, sur lequel on picque quelques grains de Gingembre auec poiure concassé legerement.

Au lieu de succre on en peut faire au miel, comme s'ensuit.

Farine bien desliee — *liures iiij.*
Miel cuit — *liure vne.*
Canelle — *onces ij.*
Gingembre — *demie once.*
Poiure — *drachmes ij.*
Girofle autant. L'vn & l'autre concassé de gros en gros, puis on mesle le tout en eau chaude. Ou bien
Farine fine *liures iiij.* laquelle on destrempe en bonne eau auec
Miel commun — *i. liure.*
Gingembre pulueriſé subtilement vne once, & par eguillettes *demie once*, qu'on plante au dessus par interualles. Les voyageurs en vsent fort en hyuer. Toutes ces especes de pains espicez, rechauffent

bien l'estomach & tout le corps, mais ils alterent & prouoquent la soif, & ne se peuuent digerer, qu'à toute difficulté, sinon en ceux qui sont de grand trauail.

Ceste gentille varieté de pains nous testifie l'excellente liberalité & sagesse de Dieu admirable, qui semble auoir laissé vne partie des choses basses aucunement imparfaictes, comme pour seruir à l'homme de matiere & de subiect pour plusieurs beaux ouurages, luy donnant par mesme moyen l'industrie de pouuoir les adapter. Car comme il luy à donne les mines, non pas la monoye, mais bien l'art de la faire, Aussi luy à il donné le bled, & non le pain, mais l'art de le faire, comme s'il eust voulu partager en quelque sorte auec luy l'honneur de la creation.

Des autres vsages de la Farine & des grains de froment en consistence solide ou claire.

La simole est façonnee en Espagne & en plusieurs autres lieux en forme de petits pois qui se font de la fine fleur de farine pestrie auec eau & sechee au soleil. Quand on la veut manger on la laue en eau tiede & pour la cuire on la demesle petit à petit auec du laict, ou on la cuit auec potage. Mais la vraye Simole est vne sorte de farine excellente faicte d'vn froment exquis qui croist en Italie & Prouence, dont on la porte ailleurs. elle est molue en vn bon moulin, & passee par vn crible fort deslié. Les Medecins l'ordonnent aux malades en forme de panade auec bouillon

lon de chappon.

Combien que Galien afferme que la Simole soit d'vn suc gros & visqueux & de difficile digestion, elle est toutesfois de grande nourriture & le pain qui s'en fait est loüable quand il rencontre vn bon estomach.

Les Menudés, Macarons ou vermisseaux, & les Fidiaux se font quasi en mesme sorte. Pour faire les Menudés, on passe fort desliément de la fine fleur de farine, qu'on destrempe & pestrit en eau auec blancs d'œufs & eau rose. Les ayant mis en telle forme qu'on veut, on les seche au soleil. Les vermisseaux ou Macarós se forment auec les doigts fort desliement comme des petits vers, les Italiens les mangent auec chappons, faisans vn lict de fromage gratuisé plaisantin auec force beurre frais au fóds du plat,& au dessus le chpapó auec force Macarons comme vn secód lict.Et derechef au dessus des autres licts tant du fromage comme des Macarons, auec poudre de Muscade & de Canelle. Les fidiaux comme les Macarons. On les fait secher en Prouence sur des linges blancs au soleil, puis on les garde vn ou deux ans au plus. On les fait cuire en potage l'espace d'vne heure. Quád on les sert au plat on y adiouste fromage gratuisé auec espices douces.Autres les font cuire auec laict de Cheure, ou lait d'Amandes, mais d'autant que le laict ne veut estre tant cuit, on les fait parauant bouillir en eau, y adioustant aprés du laict & quand on les à seruy on iette succre dessus.

Les lozans & crosets sont pestris auec de l'eau & fine fleur de farine. On estend la paste sur vne table

auec vn pilon bien deslié plus gros au milieu que par les bouts. On la decouppe par lozanges pour la secher. Ce fait on les cuit en bon bouillõ de chair, ou en eau, sel, & beurre, estans cuits on y adiouste, beurre, succre, auec espices douces. Toutes ces pastes sont de difficile concoction en l'estomach. toutesfois si apres auoir esté bien cuites au feu, on les peut digerer en l'estomach elles sont de loüable & copieuse nourriture, moyennant qu'on y adiouste des correctifs, comme aussi en la Bouillie & Fromentee.

De la fromentée.

ON arrouse d'eau le froment, on le trempe en icelle, on le pile pour le desnuer de son escorce, on le laue & froisse en ij. ou iij. eaux chaudes, & l'ayant fait secher & moudre grossierement, on le fait l'ong temps cuire en vn pot auec du laict. Estant cuit on le fait r'assoir, y adioustant des œufs qu'on fait couler parmy. Il y en à qui font cuire le froment au large auec eau seule vn iour entier ou enuiron, y remettant au besoin de l'eau chaude, ce faict, on l'appareille auec du laict vn peu salé ou auec cresme solide comme il se fait en certains lieux. Il y en a qui estant cuite la mettent en bon bouillon ou en laict d'Amandes. Le signe de la cuissõ parfaite est quãd il se creue entre les doigts. Au lieu de laict, l'huile d'oliue y peut seruir auec beurre & ius aigre, comme on apreste l'orge mondé, le pain graté & telles autres viandes liquides. La graisse n'y conuient pas beaucoup : car la fromentee

mentee est ia assez visqueuse:au contraire l'Espice y doit seruir de correctif, à laquelle on peut adiouster oignons,aulx, pourreaux,succre ou pouldre aromatique, auec moyeux d'œufs meslez sur la fin de la cuisson.

Autrement, on fait long temps cuire le froment à petit feu tant qu'il soit creué:en aprés on le passe auec du laict. On le met sur des charbons loin de la flamme. Quand il commence à bouillir, on y met sel,succre,gingembre, saffran:estant cuit, on passe vn peu de laict par l'estamine, auec des moyeux dœufs. Et quand la Fromentee n'est pas trop chaude on iette le tout dedans.

Autrement. On bat le froment quelque peu en vn mortier,& ayant esté laué en eau,on le met cuire deux ou trois heures. Estant cuit & refroidy en son eau, on l'espreint fort entre les mains, & ce faict, on le met bouillir en laict vne heure,lors on y fait(en remuant la Fromentée,) couler des œufs. Et au cas qu'elle soit trop chaude, on assiet le pot sur vne paesle d'eau froide, la remuant auec vne cueillyere, & la laissant dedans le pot.

Ce potage est fort rebelle à l'estomach:car il y dure longuement,de grosse nourriture,qui enfle & opile,comme Galié recite l'auoir esprouué en soy: car apres qu'il en eust mãgé, il demeura deux iours sans appetit. C'est neãtmoins vne viande de bonne & ferme nourriture pour les ruraux & gens de grand trauail, dont ils vsent communement en diuers lieux, mais qui est nuisible à la rate, & au foye, aux graueleux,& à ceux qui ont la iaunisse & generalement aux estomachs debiles. Parquoy le

plus expedient sera de n'en vser.

De la bouillie.

ON la fait de fleur de farine de froment auec laict & peu de sel. On y peut adiouster de la cresme auec beurre frais, & sur la fin des moyeux d'œufs. Afin qu'elle soit meilleure, plus delicate & cuise mieux, il y faut peu de farine, encor ne se cuit elle pas assez ni ainsi ni autrement. Car ceste viande est aussi fort rebelle au feu & à l'estomach, parce qu'elle requiert plus longue ebullition. Il y en a qui rostissent la farine au four, autres la font long temps bouillir en eau dans vne manche: mais quoy qu'on face, elle demeure tousiours à demy crue, & plustost on la bruslera que de la pouuoir cuire à suffisance. Toutesfois nous l'apprestōs ainsi, & pour les petis enfans, & pour autres qui sont en aage. Les Allemands la font de mesme, & l'apellent *Muosc*, & la treuuent de grande nourriture, mais c'est à condition qu'elle rencōtre vn estomach ferré à glace. Il vaut mieux se conformer aux Italiens, & se seruir de la mie du pain blanc, & lors elle sera de bonne & loüable nourriture pour les petits & pour les grands.

La Bouillie nourrit fort, mais charge grandement l'estomach, & engendre beaucoup de vents. Et combien que la vertu concoctiue des petis enfans soit plus vehemente que des autres, si est ce que la Bouillie de farine ne peut estre tellement domptee es plus robustes estomachs, qu'il n'en demeure de l'humeur crue, qui engendre des obstru-

ctions

ctions au foye, nuisant aux reins, & augmentant la grauelle, comme en parle Galien. Par ce moyen on voit beaucoup d'enfans pasles, opilés, & ventrus, és lieux où on les creue d'vne Bouillie demy cuite & trop espoisse. Aucuns en vsent pour se guerir du flux de ventre ou de dissenterie auec des moyeux d'œufs, ce qui n'est pas à reiecter, mais il faut qu'elle soit liquide, & tãt cuite qu'on pourra, que l'estomach ne soit debilité & qu'il n'y ait fieure ardente. Car elle appaise les trenchees, sur tout quand elles naissent d'humeur mordante, elle adoucit les escorcheures des intestins; & de sa vertu opilatiue elle reprime le flux. Alors elle sert mieux de remede que de viande, autrement elle retient la nature de la Fromentee, sinon que la Bouillie est encor pire, parce qu'elle ne se peut cuire si commodement, & pourtant elle a besoin de mesmes correctifs.

De la Rassie.

ON fait tremper du son toute la nuict en eau, ou douze heures durant, puis apres on fait sortir l'expression au trauers d'vne seruiette. On la met en vne seconde & tierce eau, afin qu'elle en deuienne plus blanche. La residence tant de la premiere eau que des autres doit estre cuite auec du laict d'amandes, ou de Vache, ou de Cheure comme en la Bouillie. Pour correctifs on y doit adiouster les mesmes choses qu'en la boüillie & fromẽtee. Aussi est elle de mesme nature que celles là, horsmis qu'elle est plus digestiue; & de beaucoup moindre

moindre aliment.

De la Panade ou Pain gratté.

ON prend de la mie de pain blanc qu'on esmie le plus qu'on peut dedans vne seruiette blanche, puis aprés on la fait bouillir auec bon bouillon de chair de Poulaille ou de Mouton. On y adiouste beurre frais & sel, les faisant cuire à petit feu & les remuant tousiours. Quelque vns y meslent du fromage gratuisé auec deux ou trois moyeux d'œufs, & du safran sur la fin de la cuite. Le fromage la rend impropre aux malades.

Autrement, On rape la mie du pain blanc non frais auec les mains nettes, la faisant tremper quelques heures en eau tiede ou fraische, laquelle on change trois ou quatre fois. En fin on la fait cuire à petit feu de charbon dedans vn pot auec eau & beurre. Pour la rendre plus delicate on la fait tremper en bouillon de chapon ou de poulet, la remuant souuent auec la cuilliere.

Le meilleur est d'esmier le pain fort blanc sur vn rechaut dedans vn plat à petit feu vne heure durant sans aucune liqueur: puis aprés on le met en bon bouillon, auquel on le fait cuire par deux heures, mais on doit incessamment remuer le pain esmié auec vne cueillere d'argent, durant le temps qu'il est au plat, de peur qu'il ne se brusle auāt que d'y mettre le bouillon.

Le pain gratté, est de bonne nourriture és longues maladies, & pour les sains remplis de cruditez en l'estomach & pour ceux qui digerent mal

les viandes. Il eſt bon pour les enfans qui ſont à la mamelle, voire meilleur que la bouillie, qui leur cauſe Infinies obſtructions.

Leon d'Afrique en ſon *3.liure.* raporte, que l'on mange au Royaume de fex en Bonbaric d'vne eſpece de pain gratté en ceſte ſorte. On fait cuire de la paſte de farine de froment dedans des pots de terre percez pour receuoir la fumee des autres qui ſont aupres: & quand elle eſt bien cuite, ilz meſlent du beurre & du bouillon par dedans. Cela ne peut que nuire à l'eſtomac. A Thunes ſelõ le meſme Autheur en ſon *5.liure*, on fait bouillir en l'eau de la paſte legere, & quand elle eſt bien cuite on la met dedãs vn mortier aſſez large, où on la pile longuement. Et quand on la reduite au milieu, on y adiouſte du bouillon de chair ou de l'huile duquel ils vſent, & l'apellent Bezin. On y pourroit Incorporer des œufs & du beurre.

De l'Amidon.

ON le nomme en Grec Amilon, c'eſt à dire, ſans meule, parce qu'il n'y doit pas eſtre moulu. Il eſt de ſemblable nature que la Bouillie, mais il eſt plus reſtreinctif & plus refrigeratif, voire aucunement viſqueux. Il eſt auſſi plus tendre & delicat & plus propre contre les Accidens qui y ſont ſpecifiez. On en peut faire de bon pain gratté, pour eſtre fort reſtreinctif. Il ſe fait de bon froment choiſi ſur le trenchoit ou ſur la table qu'on met tremper en eau claire & nette dedans vne cuue toute neufue par neuf ou dix Iours & non plus, durant leſquels

lesquels on doit changer tous les iours d'eau pour euiter toute putrefaction. Il y en a qui font vn pettuis par le bas de la cuue, & quand ils veulent en tirer l'eau,ils en ostent le bouchon, au lieu duquel ils mettent vn petit couloir,de peur que les grains de bled ne s'escoulent auec l'eau, les neuf ou dix iours expirez, on met tout le froment dedans vn sac de toile fort & neuf,qu'on doit suspendre pour en espurer l'eau. Cela faict, on met le sac auec le froment en la cuue, qu'on y foule longuement auec les pieds, versant de l'eau dessus peu à peu tant qu'il ne demeure au sac que les escorces. On laisse r'assoir l'eau, & ce faict,on treuue l'Amydon au fonds blanc & assez dur, lequel (aprés qu'on en a ietté l'eau) on prend auec vne grande cueillere de bois bien nette,& on le verse de l'espoisseur du petit doigt sur vne table, pour estre plustost sec, couuerte d'un linge blanc & net, soubz lequel il y en a qui estendent vn peu de paille. On rehausse le linge auec bastons par les extremitez,de peur que l'Amydon estant encor liquide, ne s'escoule de là. Quand il est à demy sec, on le coupe par lozéges & le faict on secher au soleil, ou,pour estre beaucoup plus blanc, à l'óbre:car le soleil ternit les couleurs. On le cuit comme la Bouillie auec laict, beürre & moyeux d'œuf, l'Amidon, les grus & Simole sont de mauuaise concoction, de grosse nourriture, & qui causent opilations.

Ouurages de four les plus vulgaires,qui se font de fleur de farine.

On fait

ON fait à Paris & autres villes signalees de ce Royaume plusieurs petites pastisseries, les vnes de plus facile, & les autres de plus difficile concoction. La plus-part de ces viandes de paste auec laict, ou graisse, ou fromage, & sans leuain, opilent fort & sont tres-dómageables. Les gasteaux fueilletez sont de ce rang. On faict la paste fort molle & bien batue auec œufs, beurre & peu d'eau. Elle doit estre aussi leuee & faite de fleur de farine. On estend ceste paste fort mince & desliee, sur laquelle on seme par-cy par-là beaucoup de beurre frais en petits morceaux, on amene cósequemment les bouts de la paste par dessus iusqu'au milieu : & derechef on fait vn autre lict de beurre comme le precedent iusques à trois ou quatre fois, tant qu'elle soit bien confite en beurre. Et lors on eslargit la paste en forme ronde, iouxte la longueur qu'on la veut. En fin l'ayant couuerte d'vn linge chaud, on la fait reuenir en lieu pareillement chaud, & de là on la met cuire au four sur du papier oinct de beurre par dessus.

Les Biscuits filez sont ainsi faits.
On prend, farine pure & blanche,
Succre la moitié autant, ou du moins le tiers, Anis, aprés l'auoir esuenté, legerement puluerisé, quelques iaunes d'œufs,
Beurre frais quelque peu sans eau. Le tout doit estre fort broyé. La paste aussi doit estre forte & mince, qu'on arrondit comme vn trenchoir, laquelle on enduit d'vn blanc d'œuf, bien batu auec peu de succre par dessus. On la met consequemment au four sur du papier. Quand elle glace, on la doit ti-

ter, de

rer,de peur qu'elle ne brusle,& la faire secher.

Les tartres de plusieurs fruicts delicats se font ainsi. On dissout en eau rose des amandes fort pilees & pelees,lesquelles on passe par l'estamine auec dattes pilees & sans noyau, quelque peu de figues,raisins de passe,& de corinthe,sucre & canelle auec peu d'Amydon pour lespoissir. Quand le tout est estendu sur la tartre,on met par dessus des pignons bien nets,& consequemment on la fait cuire à petit feu.

Les popelins se font de fine fleur de farine, auec des iaunes d'œufs bien batus, laict & beurre frais. On accommode la paste en forme platte & ronde, & consequemment on la cuit au four. Estans cuits on les fend tous chauds,& ce fait,on met force sucre par dedans,auec beurre & eau rose.

Les eschaudez se font auec paste de fleur de farine & beurre frais.

Les gauffres,en prenant farine de froment ou de bled de Turquie, bien desliee, long temps pestrie pour luy acquerir vn peu de consistence,auec beurre frais & sel menu. Et pour les faire plus delicats, on pestrit long temps la farine auec beurre, laict ou cresme fraische, le iaune & le blanc des œufs, ou le iaune seulement auec sel & succre. La paste ne doit estre seulement de fine fleur de farine fort subtile, mais doit estre aussi fort claire, & pour ce regard on la doit destremper en eau rose, ou bon vin blanc, ou hypocras, ou maluoisie. On les peut semer de fin fromage gratuisé. Ce faict, on les met entre deux fers, le plus desliément qu'on peut aprés les auoir oincts d'vne coaine de lard non-

ranſſe, ou de beurre frais, ou de bon huile d'oliue, ou du moins auec huile de noix. On met les fers au feu, leſquels on tourne d'vn & d'autre coſté, iuſques à ce que les gauffres ſoyent roux.

Le Meſtier à Paris eſt faict de la meſme fleur de farine de froment trempee en l'eau & vin blanc auec vn peu de ſuccre, le tout eſt cuit entre deux fers comme gauffres, non toutesfois de telle eſpoiſſeur.

Les eſtrits comme les Gauffres.

Les bride-à-veaux ſont faits de paſte de fine fleur de farine deſtrempee auec moyeux d'œufs, beurre, ſuccre, eau roſe, peu de ſel, peu de fromage blanc ſi on l'y aime. La paſte eſt miſe en forme de gaſteau, ferme, ronde, & platte, de l'eſpoiſſeur de deux doigts. On eſtend ladite paſte ſur du papier oinct de beurre frais, la faiſant cuire au four eſchauffé moderément quand elle eſt à moitié cuite, on la tire pour la decouper par deſſus en lozange d'vn demy doigt. On les ſert auec ſuccre & eau roſe, ou auec ſuccre & beurre fondu par deſſus.

Les Flageots ſont faicts de fine fleur de farine auec force œufs & beurre, dont on fait paſte fort molle & bien battue, laquelle on met en voirre aſſez haut à cuire au four. Quand ils ſont cuits on les couppe par roüelles pour les ſeruir auec beurre ſuccre & eau roſe.

Les Gobets ſont de fine fleur de farine deſtrempee auec force œufs & bon fromage en forme ronde & enflee. Eſtant tirez on les ſert en ſuccre auec eau roſe.

Pour faire des Craquelins, on deſtrempe la fa-

rine auec des œufs, du beurre, & de l'eau chaude, on broye consequemment la paste auec le broy, qui est vn gros pilon rond & court. Ce faict, on met la paste en eau chaude & de là en eau froide. On y peut mesler de bon fromage gras broyé à part. Aprés estre tiré, on les laisse essuyer pour les faire cuire au four.

Les Cachemuseaux de telle farine que les gobets, mais on les fait plus gros, en forme de grosses pommes. On les sert auec force succre dessus.

Les petits choux de Paris sont faits en broyant force fromage gras & bié mollet auec peu d'œufs, à quoy on adiouste farine à suffisance, afin que la paste soit assez ferme, laquelle on doit fort battre. On les construit consequemment en forme grosse ou petite ou ronde, comme vne pomme à mettre au four. Et quand ils sont à moitié cuits, on fait des taillades en croix par dessus, ce faict, on les remet au four iusques à tant qu'ils soyent cuits.

Les flammiches ou gohieres sont ainsi accommodées. On pile au mortier fromage blanc, bien gras auec moyeux d'œufs, eau rose, beurre frais, fine farine, & succre. Le tout meslé ensemble tant qu'il y ait bonne liaison est mis sur des fueilles de vigne pour cuire au four.

Pour oublies, fine fleur de farine destrempee en eau, vin, œufs, succre ou miel. On les fait cuire entre deux fers, mais auant que les tirer, on les plie toutes chaudes sur vn baston tout rond. On y peut adiouster quelque leuain. On en fait de laxatiues en ceste sorte.

Fleur de farine *iij, onces.*

Eau

Eau d'indie	*ij. onces.*
Eau roſe	*autant.*
Diagrede	*ij.ſcrupules.*
Turbith	*iij.drachmes.*
Succre en poudre	*demie once.*

On en prent vne oublie pour ſe purger.

Gaſteaux de Beauſſe ſe font ainſi. On peſtrit fine fleur de farine ſans leuain, y mettant graiſſe chaude ou beurre auec poyure cócaſſé & ſel à proportion, qu'on demeſle auec la farine auant que d'y ietter de l'eau. Aprés on y met de l'eau chaude, auec laquelle on peſtrit le tout, faiſant la paſte bien dure, laquelle on broye fort long temps ſur vn petit banc où il y a vn baſton rond attaché en forme de cheualet, vne heure durant.

De la fleur de farine, on fait des Bignets, moyénant qu'on les deſtrépe auec des œufs, de la chreſme, de l'au roſe, du ſuccre & du leuain, de la groſſeur d'vne petite noix pour en eſtre plus ſains, & pour les faire tant mieux enfler. On demeſle tout en vn mortier de bois auec vne cueilliere de bois vne heure durant, & quatre heures auant que de les cuire. On les verſe dedans la paeſle, la paſte bien eſpoiſſe auec du beurre frais. Il ſuffit pour chaſque Bignet la groſſeur d'vne Muſcade de paſte.

On en fait auſſi à l'entonnoir, quand on deſtrempe la farine bien deſliee auec laict, beurre, œufs, & ſuccre, la paſte ne trop molle ne trop eſpoiſſe & pluſtoſt claire qu'autrement. On la fait decouler par l'entonnoir fait exprez (ayant le conduict pour y paſſer le petit doigt, & ce dedans la

paesle sur le beurre tout chaud. On retire les Bignets auec vne spatule d'vne & d'autre part tant qu'ils soyent cuits.

Les merueilles sont faits de fine fleur de farine auec moyeux d'œufs, eau rose, & succre. On estend ceste paste par vn rouleau de tartre fort deliémét, qu'on decouppe en rayes longues iusques au fonds & non les extremitez: On leue puis aprés auec le doigt ou auec vn baston vne des trenches & non l'autre, & ainsi alternatiuement, en fin on les fait frire au beurre frais bien chaud.

Les Crespes quasi comme les Bignets à l'entonnoir. On destrempe fleur de farine auec œufs sans germes, vin blanc, eau & sel, ce que battu long temps on met du sain de porc ou du beurre dedans la paesle à demy-plaine sur le feu iusques à frisoter. On a vne escuelle de bois percee pour y passer le petit doigt, & par icelle on fait passer en la paesle ceste boüillie en filant; on commence au milieu, & continue-on tousiours en filant à l'entour. On les dresse auec succre dessus. Mais la paesle doit estre large esgalement autant dessus que dessous. On fait des Flammiches de pain blanc dur gratuisé auec moyeux d'œufs, succre, eau rose, peu de sel, fromage doux. On arrondit cela en forme de tourteau, on le cuit en beurre frais bien chaud dedans vne terrasse couuerte, auec graisse dessus & dessous, & faisant le tout cuire à loisir.

Tous ses ouurages de farine sans leuain, appellez, des anciens, *Itra*, & par les Arabes, *Atria*, sont de suc gros & gluant, opilent, & engendrent humeurs crues, & notamment s'il y a du fromage.

Les

Les Tartres, dit Galien apportent grande pesanteur à l'estomach sans se digerer, opilent & causent la grauelle. Le leuain ne peut bonnement entrer en ces legeres pastes : car elles s'esclateroyent, perdroyent leur goust, empescheroyent l'vnion du meslinge. Au lieu d'iceluy, on employe la leueure de Biere, ioint que le leuain donneroit quelque aigreur à si peu de paste, & tireroit à soy tout le beurre & la graisse : car il a la vertu d'attirer les humiditez.

Du Pain des moindres bleds, & de leurs diuers vsages.

Du Pain de Segle.



LE Segle estant bien moulu, on fait sasser la farine, la pestrir, leuer & cuire comme celle du froment. Ce pain doit estre mangé tout frais: car il en est de meilleur goust. Pour luy donner bonne couleur (qui est celle de cyre,) on doit asseoir dessus quelque chose de bien pesant tandis qu'il est tout chaud.

Ce pain est fort mal-plaisant, pasteux pesant, d'vn suc visqueux & melancholique, & de pauure nourriture. Il est, plus propre pour nourrir, en temps de cherté qu'en toute autre saison. Il n'y a communément, que les pauures artisans, manouuriers, & labouteurs qui en vsent : toutesfois il se treuue des grands Seigneurs qui en mangent aussi à l'entree de table pour leur donner benefice de

ventre. Si on mesle parmy de la farine de froment, ou d'orge, elle luy oste la glutinosité & en demeure tendre plus long temps. Les Lyonnoyses & Auuergnates en vsent d'ordinaire pour auoir plus beau teinct & le corps plus solide & succulent.

Du pain d'Orge.

ON tamise l'Orge en farine pour luy oster son plus gros son. On en fait pain comme celuy de froment. Leon d'Afrique escrit que les habitans du païs d'Hea vsent quasi en tout temps de pain d'Orge en forme de gasteaux & sans leuain. Ils le font cuire au four ou en des pots de terre. Ils en font encor d'autre façon au Printemps, qu'ils appellent *Eshâsid*. Ils destrampent la farine auec beurre & laict, & en font leur pain. Les hommes & femmes de Vaestragotie, deuiennent forts & robustes par l'vsage frequent de pain d'Orge, tellement qu'en tous les climats du païs d'Aquilon, il n'y a gens de telle vigueur de corps. *Olaus liu. 13. ch. 15.*

On fait grand cas de la farine d'Orge entre les Ethiopiens : Car ils la destrempent auec vn peu d'auoine pilee, ou de farine d'orge rosty auec laict. La mere de Barnagas (dit Aluarez) en enuoya pour present aux Portugais. Les artisans de Thunis en Barbarie (au dire de Leon d'Afrique *liur. 5.*) l'accoustrent encor plus mal, car ils la destrempent seulement en eau en forme de colle, auec ius de citron & d'orange. La meilleure, façon d'accommoder ladite farine, est qu'aprés que l'Orge est bien moulu, &

lu, & la farine sassee bien menu, on la met dedans vn sachet de toille neuue qu'on met cuire en eau bouïllante dedans vn chauderon par l'espace d'vn iour. Quand ceste farine est cuitte on la pend pour l'egouster, & lors elle s'endurcit comme vn caillou. On s'en sert en potage : car on en rape trois cueillerees pour escuellee en bon bouillon, succre & amandes passees. Il y en a qui l'expriment en vne presse aprés estre espuré, & pour le rẽdre plus nourrissant, on adiouste mie de pain auec le bouillon. Estant ainsi appresté, il n'en est si venteux, n'engendre point de trenchees & n'enfle point l'estomach. Il humecte & nourrit mediocrement.

De la farine d'Orge on fait de la bouillie auec du laict. Galien escrit que si on fait cuire l'Orge comme la fromentee sans aucun laict, & qu'on le mange auec vin doux, il n'y a point de viande qui soit plus saine, & sur tout si l'Orge est bon & faict d'espy vert, dequoy il dit que les paysans Cypriots vsoyent de son temps. On vsoit fort iadis de telle farine tant en bouillie qu'en bouillon de viandes.

On fait aussi des gruaux d'Orge, ayant esté pilé sous la meule, puis aprés on le fait cuire en eau & sel en l'escumant. Sur la fin on y adiouste du beurre & du laict.

Les anciens faisoyent simole d'Orge. Ils l'arrousoyent d'eau, & le laissoyent secher vne nuict pour en oster toute la substance aqueuse, & aprés l'auoir fait frire, ils en faisoyent de la farine. Telle estoit la composition.

℞. Orge	*liures vingt,*
Graine de Lupin	*liures iij.*

Coriandre *demie liure.*
Sel *onces deux.*
Et le tout bien rosty estoit moulu ensemble, & mangé.

Le meilleur & plus sain appareil de l'Orge, c'est de le monder en ceste sorte. On prend Orge pelé & bien nettoyé, qu'on fait cuire iusqu'au creuer, & tant qu'il soit cuit en bouillie, ce faict, on le pile & passe par l'estamine fort desliee auec du laict d'amandes, si on ne craint douleur de teste. On le sert auec succre, si on veut qu'il r'afraischisse, on y iette en cuisant, graine de pauot, de melons, ou de laictues.

Ou bien, estant concassé auec la meule, on le fait cuire vn iour entier tant qu'il soit tout creué; Et quand l'eau où il cuit descroit, on y adiouste de bon bouillon de chair pour le rendre plus nutritif. Puis aprés, on le broye au mortier auec des amandes pelees, destrempees en eau claire, le tout se passe par vne estamine auec du laict d'amandes. On le fait autant clair ou espois qu'on veut. Lors qu'il est clair autant qu'il le peut estre, on le peut mettre r'afraischir en la caue, pour le donner à boire à ceux qui sont en fieure, dont ils sont fort r'afraischis & des-alterez, Or quand l'Orge est passé, on le fait cuire en vn pot neuf deuant le feu, ou bien entredeux plats sur le rechaut auec sel & succre, en le remuant diligemment, & il en est plus sauoureux.

Quant au temperament de l'Orge, il est abstersif & flatueux, de moindre nourriture que le froment, & selon Dioscoride, dommageable à l'estomach. Galien tient, qu'il est aucunement refrigeratif

tif & deficcatif au premier degré, & tient vn peu de l'abfterfif. Il n'eft pas fi venteux quand il eft cuit. Il peut deffecher ou humecter,felon qu'il eft diuerfement preparé. Le plus blanc & le plus net eft le meilleur.L'orge mondé bien cuit & apprefté eft de facile concoction, de bonne nourriture. En le cuifant on y doit ietter quelques gouttes de bon vinaigre & des herbes felon le temps.

Le pain d'Orge eft fort fec & fort facile à s'efmier,de petite nourriture,engendrant vn fuc groffier & quelque peu venteux, bref qui nuit à l'eftomach, & y engendre froides & gluantes humeurs. Il eft meilleur à r'afraifchir ou à lafcher le ventre qu'à donner nutriment, à raifon de la vertu detergente qui eft en luy. Si on y met la moitié, ou le tiers, ou le quart de farine de froment, il en fera meilleur : car l'Orge (felon Galien) eft d'vne fubftance tenue & refrigeratiue.

L'Orge mondé fans laict (finon d'amandes,) eft fort bon tant aux fains qu'aux malades preffez de fieures ardētes:car il r'afraifchit l'eftomach,il prouoque le fommeil,& fe digere facilement. La couftume a gaigné en plufieurs lieux,que l'Orge mondé,le ris & chofes femblables font mangees à la fin du repas,contre leur ordre, nō fans incommodité, mais plus celles qui font preparees,auec du laict, à caufe de la corruption qui s'en enfuit.Il vaut mieux les manger à l'entree de table.

Pour garder l'Orge,on efcrit,que les fueilles de Laurier toutes feches le gardent de corruption. Autres le conferuent auec Ioubarbe fechee & Calament meflez auec plaftre dedans l'Orge, autres

remplissent vn vaisseau de vinaigre bien bouché, & le mettent au milieu du tas d'orge.

Du pain d'Espeaute ou Epelt.

IL se fait cõme celuy d'orge, mais il est plus nutritif & sauoureux, nõ pas tant que celuy de froment, mais il est plus leger, & de plus legere digestion. Galien met l'espeaute moyenne entre l'orge & le froment. Les Italiens font vne bõne fromentee de ses grains. L'espeaute donc & le pain qui s'en fait est de qualité temperee, mondifie & rafraischit, toutesfois le pain estant de qualité visqueuse engẽdre des inflatiõs, mesmes si ceux qui ne l'ayãs accoustumé en mãgent en quantité, on tient qu'ils seront en danger d'auoir la fieure. Les Egyptiens auoyent iadis coustume de manger de ce pain appellé, *Collectes*. Herodote *liure 2.*

Du pain de Ris, & de ses autres vsages.

ON fait du pain de ris en plusieurs lieux, mais on y mesle du segle & du mil. On le fait aussi cuire auec de bon bouillon de chair, saffran, sel & poudre blanche. Ou bien, on le fait cuire auec du laict, à fin qu'il ne se brusle, y adioustant force succre dessus. On le peut faire cuire auec amandes pelees ou laict d'amandes.

Le meilleur est de le lauer deux ou trois fois auec eau chaude, puis on l'estend iusques à ce que l'eau soit escoulee. On le pile puis apres auec vne liure d'amandes pelees, faisant passer le tout par l'esta-

l'estamine. Quand il est dedans le pot, on y adiouste demie liure de succre, auec lequel on le fait cuire demie heure à petit feu sur les charbons, le remuant souuent.

Autremẽt. On laue le ris en eau chaude, & l'ayãt trempé en eau froide, on le met sur le feu, & derechef on le laue deux ou trois fois en eau froide. On le seche consequemment au feu tant qu'il soit sec, & lors on en oste toute l'ordure. Pour vne liure de ris on prend deux pintes de laict, qu'on fait bien bouillir, lors on y met le ris qui cuit tant qu'il soit espois, auec sel & peu de saffran. On le sert auec force succre dessus, & peu de saffran. Ou en sert aussi auec poudre blanche, succre, & sel, & sur chapons bouillis.

On en fait Tartres auec Amandes, pignons, eau rose, & succre, & quelque peu d'amidon.

Le ris, est appellé par les Grecs, *Oryza*, & croist és lieux chauds & marecageux. Ses fueilles sont charnues comme celles de porreau, mais plus larges. Il produit sa graine comme le panis ou le mil, estant venue des Indes en Italie, & de là en Piedmont. Pline escrit qu'on en faisoit de la prisane de son temps. Le ris multiplie tant, qu'en vn demy arpent de terre on en recueille dix, ou quinze, ou vingt charges. Le grand Roy de la Chine en tire fort ample reuenu par an. Il en croist aussi en la pluspart des païs d'Orient, où l'on s'en sert comme de bled. Il en croist aussi en Egypte. Leon d'Affrique liure 8. escrit, qu'on en bat aupres de Rasette enuiron mille septiers par mois.

Il donne assez de grosse nourriture, & resserre bien

bien fort le ventre,& mesmes,selon Dioscoride,le flux de sang,mais il est opilatif & ne se digere qu'auec difficulté. Il resserre encor plus s'il est torrifié, & cuict en laict de vache, dedans lequel plusieurs petits cailloux de riuiere ardés aurot esté estaints. On adiouste au laict succre & canelle.Il est de qualité seche & chaude. Quand il est cuit en laict, il rend le corps dispos, & le teint frais, & accroist le sperme genital.On le doit manger à l'entrée de table comme l'orge mondé. Quand on a cultiué la terre auec les bœufs,on le seme à Calicuth en grãde solennité, auec tambours, violons, fleutes, & haut-bois sonnans sans cesse auec dix ou douze hommes vestus en forme de Diables, dansans,sautans en grand' liesse, à fin que Sathan face produire abondance de ris.

Du pain de Mil & de Panis.

ON fait moudre le mil & le panis pour en faire du pain,mais d'autant que la paste est trop courte, on y mesle farine d'autre grain. Ceux de l'Isle de Medoc y mettent du segle.

On en fait de la bouillie, faisant cuire leur farine auec bon bouillon de chair, ou auec eau, laict, & saffran,ou auec laict seulement. Quand il a esté moulu,on le froisse en eau chaude par les mains. Lors que le mil est cuit & refroidy, on le fait frire auec beurre en la paesle. Les Perigourdins le mangent frit à l'huile.

On fait aussi des Migues en Gascogne de la farine de mil. On en prend trois ou quatre liures en farine

farine qu'on met dedans vne chaudiere, où il y a cinq ou six liures d'eau, laissant le tout bouillir iusques à ce qu'elle aille au fonds du chauderõ. On la tire du feu, & en la tirant on la demeine tres-bien auec vn baston rond, iusques à ce que la paste soit rompue & affinée. Et comme on l'oste du chauderon, on la coupe auec vn filet en plusieurs pieces. Cela se mãge par les maiouraux, qui sont vachers, & autres paysans, auec fromage ou petit laict salé.

Le pain de mil ou de panis est fort sec, & facile à s'esmier comme sable, sans aucune viscosité. Il est mal-gratieux, refrigeratif & de legere nourriture. Il est aussi assez propre à dessecher les estomachs humides. On le vend en plusieurs lieux, & mangeon tout chaud : car il en est de meilleur goust. Les Gascons & Bearnois en vsent cõmunément, voire les grands Seigneurs par curiosité. Et quant au mil ou panis, Galien tient que l'vn & l'autre rafraischit au premier degré & desseche au troisiesme, & que ils donnent moins de nourriture que tous les autres grains. Item en vn autre passage, que l'vn & l'autre sont flatueux, de difficile cõcoction, & qu'ils engendrent mauuais suc. Ils opilent aussi. Toutesfois le panis prins en viande est nutritif, & restreint le ventre, cõme aussi le mil, mais il est de plus difficile concoction.

Il croist du mil en la Floride aussi gros que des pois, duquel ceux du païs font leur pain. Vartoman recite qu'il a veu du millet blanc qu'on appelloit *Dora*, duquel on faisoit du pain. Il y a aussi des peuples en Afrique (dit Leon en son liure 1.) qui en font de mesme, mais ils y meslent de la nauette pilée.

lee. Auares tesmoigne qu'il y a force millet au païs d'Ethiopie.

Du pain d'Auoine & de ses autres vsages.

ON fait secher l'auoine au four, puis on la porte au moulin, & de ceste farine on fait du pain. Les mõtagnards de la Franche-Cõté en vsent d'ordinaire. Ils en font des foüasses qu'ils cuisent au foyer sous les cendres, & les mangent au lieu de pain.

On en fait de gruaux. La farine estant passee par trois fois, on la fait cuire en eau, auec laict ou de vache, ou de cheure, ou d'amandes auec succre.

Autrement. Ayant long-temps fait cuire & à part les gruaux d'auoine auec bon bouillon, quand ils sont cuits on en prend vne partie dans vne escuelle pour y detremper de iaunes d'œufs iusques à trois, auec saffran. On remet puis apres le tout dedans le pot auec espices. Les Bretons en vsent fort en tous leurs potages, & les treuuent bien bons: cela fait vriner. On en fait aussi de la bouillie, faisant cuire d'auoine en vn grand chauderon auec de l'eau, laquelle on fait bouillir vne bonne demie heure. Estant cuite on l'oste & l'essuye & seche, & de là on la porte au moulin pour la faire reduire en gruaux comme l'orge, & puis apres en farine dont on fait de la bouillie, ou bien on la met en potage auec la graisse du pot. Les Allemans appellent ceste bouillie *Habermous*.

Autrement. On fait cuire la farine d'auoine estãt passee par l'estamine auec laict d'amandes ou de vache,

vache, puis apres elle se cuit auec bon beurre, ou bien on iette la farine en vn pot, où il y ait assez, de bon beurre chaud, auec lequel on la fait cuire en y adioustant vn oignon.

Le pain d'auoine est de goust mal plaisant & de petit nutriment. L'auoine (comme dit Galien) est fort chaude, d'assez facile digestion, mais qui est de mauuais suc, & qui abonde en excremens, tient vn peu de l'astringent. Il la iuge plustost propre aux bestes qu'aux hommes.

Les Moscouites font de l'eau d'auoine distillee, dont ils vsent au defaut du vin, & ceste eau les eschauffe & enyure.

Du pain de Metel, de bled de Turquie, & de bled sauuage.

LE pain de metel (qui est meslé de segle & de froment) se fait dudit meslinge pur & net. Il est bon à manger, pour la mediocrité qu'il tient en sa substance, & est de facile digestion.

Le pain de bled de Turquie est plus chaud que de nostre froment: car le pain est fort doux, & de plus grosse & visqueuse substẽce, qui rend la nourriture plus grossiere & plus opilatiue. Il seroit bon d'y mesler de la farine de froment. On en fait aussi des gruaux comme du froment, qu'on fait cuire auec du laict comme la fromentee. Ils sont sauoureux, mais de grosse nourriture.

Le pain de bled sauuage est fort blanc & leger & peu substantiel. Il est meilleur meslé auec la farine de froment.

On

On fait des gruaux du bled Sarrazin, le faisant passer sous la meule. On en fait aussi de la farine qui vaut mieux que celle de mil. Elle est bonne en bouillons de viandes & en panades. Le manger en est assez plaisant, ne charge pas beaucoup l'estomach, mais il est venteux.

On fait aussi de la fromentée de gros bled barbu, qu'on fait passer sous la meule. Les Gruaux en sont tres-bons. Aëtius ancien Medecin recite qu'on la faisoit iadis d'autre façon. On faisoit tremper ce froment là, (ou le nostre vulgaire) en eau, puis l'en ayãt tiré, on le mettoit en vne pile pour l'esgousser, comme on fait l'orge mondé. En apres on le mettoit secher au soleil, puis l'ayant bien frotté entre les mains (iusques à ce que toute la bourre en fust ostée,) on le faisoit seulement concasser, de sorte qu'vn seul grain estoit party en trois ou quatre pieces. L'ayant fait secher, on le gardoit pour s'en seruir.

Il se nommoit iadis *Alica*, ou *Chondros*. Il n'a pas mauuais suc, s'il se peut digerer & conuertir en sang, mais il est fort gluant, parquoy il opile le foye & les reins, qui ont ordinairement leurs conduits resserrez. Galien ordonne qu'on le prepare auec vinaigre ou poiure ou porreaux.

***

DES

DES LEGVMES.

Des Pois.



ON les prepare diuerſement, mais ce n'eſt pas mõ but d'en diſcourir pour donner gouſt au palais. Le meilleur & le plus ſain des Pois eſt la Puree celle des pois-verds ſe fait en les faiſant bouillir ſans gouſſe auec beurre & laict ou en eau & vin blanc auec pain blanc gratuisé. Le tout paſſé par l'eſtamine auec poudre blanche, ſaffran & beurre frais. Quand on les met ſur table, on y meſle des moyeux d'œufs auec vin cuit, ſuccre & canelle. Celle des pois-ſecs ſe doit paſſer par l'eſtamine auec du pain roſti.

Quant à leur temperament, ils ſont chauds & humides de leur nature, ils accroiſſent le ſang, mais ils enflent & chargent l'eſtomach, ſont fort venteux, difficiles à digerer, multiplient l'humeur bilieux. L'eſcorce reſtraint le ventre, & le dedans le ramollit. Les nouueaux ne ſont ſi faſcheux que les ſecs : car ils enflent moins que les autres, ils ſont auſſi moins aperitifs. On les doit manger au milieu du repas. Pour les garder d'eſtre rongez des vers, on les doit cueillir en Lune vieille, & les faire ſoudain ſecher. On en fait du pain auec du ſegle ou auec autres grains au royaume d'Angote au païs d'Ethiopie.

Si les pois ſont trop durs en vn terroir, on les doit cuire le iour auant que les ſemer en eau où on ait fait fondre du Nitre. Mais le plus court & le

meilleur, est de mettre vn peu de graine de moustarde dedans le pot auquel ils cuisent, ou vn peu d'huile, & n'y mettre fer quelconque.

Des pois ciches.

ON en vse en bouillons. Ceux qui ont difficulté d'vriner y doiuent adiouster racines de fenouil & de persil decoupees.

Quant à leur temperament, ils sont chauds & humides, les rouges plus que les noirs & blács. Le bouillon des noirs resiste aux poisons & à la grauelle, & fait vriner. Les rouges sont plus chauds, & engendrent plus gros suc que les blancs Hippocrate aussi s'en est plus serui en viandes & medecines. Les iaunes & blaffards sont plus difficiles à digerer Galien escrit, qu'ils ne sont moins venteux que les féues, mais qu'ils nourrissent mieux. Ils ont aussi vne grãde vertu abstersiue, & prouoquent les vrines en bouillon, & sont aperitifs, mais ils sont d'assez mauuais suc, se digerent mal, incitent à luxure, & accroissent le sperme & chaleur genitale, Bref ils engendrent force excremens.

Des Féues.

ELles sont moins mal-saines en purée qui se fait si on les concasse par la meule, pour les faire cuire en eau de riuiere auec du lard. Estans cuites on les broye au mortier, puis on les passe auec bouillon par l'estamine, & ce fait, on les doit rebouillir auec oignons frits au beurre, sel & espices.

Quant à leur temperament, on tient que leur bouil

bouillon adoucit la poitrine,& ne laisse engendrer la pierre aux reins ni à la vessie. On tien aussi que ce bouillon empesche les defluxions du cerueau sur l'estomach, dont procede la toux. Et quant aux féues, elles sont de grãd nutriment, mais fort venteuses, & de tres-difficile digestion, en quelque sorte qu'on les apreste, engendrẽt vn suc au corps fascheux & grossier, voire des verms, qui tesmoigne qu'en icelles il y a de la putrefactiõ. Elles sont plus froides que chaudes. (Vn des anciens Medecins estime qu'elles sont d'aussi mauuaise digestiõ que chose qui soit, & que le corps en deuiẽt enfle, comme qui l'auroit remply de vent, sur tout si elles ne sont assez cuites. Les vertes (dit-il) causent en l'estomach vn fascheux suc, grandes humiditez auec force excrements, non seulement és conduits des intestins, mais aussi par tout le corps. L'vsage d'icelles estourdit l'entendement. Et de faict, si on s'arreste où il y a force féues semées, la faculté raisonnable en est debilitee, pour les vapeurs malignes qui en exhalent, selon Psellus elles sont aussi fort resuer en dormant, à raison dequoy les Pythagoriens les auoient fort en horreur. Quand elles sont en fleur, les fols courent les rues. Toutesfois elles sont bonnes contre le flux de ventre, si on les cuit en eau & vinaigre, mais elles nuisẽt aux yeux. Pour corriger leur malice (soyent-elles dures ou molles) on en doit vser auec poiure, gingembre, saffran, menthe & persil.

Pour les garder en leur entier, on les doit arrouser d'eau marine, si on en a moyen, & les cueillir en vieille lune. Si on les arrache de terre au

croissant, ou si on les trempe auant que les semer en eau nitreuse, elles en cuiront mieux. Les Egyptiens les tenoyent pour immondes & leurs prestres n'en vsoyét point, comme rapporte Herodote *in Euterpe*. Pour ne les trouuer dures à cuire, on n'y doit point mettre de sel, ni les laisser à l'air froid: car cela les endurcit.

Des Lentilles.

Elles sont fort communes & plusieurs en vsent auec plaisir. Dioscoride escrit, qu'elles sont de difficile digestiõ, nuisent à l'estomach & à la veuë, & y causent plusieurs ventositez: car elles sont de gros & mauuais suc, causent la lepre & ladrerie, & autres vices qu'on attribue à l'humeur melancholique. Elles font aussi songer la nuict songes hideux. On tient qu'elles sechent & restraignent, & seruent à garder la chasteté: mais elles enflent les boyaux. Galien escrit, comme Dioscoride, qu'elles engendrent vn suc terrestre & grossier, humeurs melancholiques, comme le mil & le panis, chãcres & ladrerie. Elles resserrét le flux de ventre, mais la decoction lasche. Quãd elles sont pelees, elles sont plus nutritiues. Pline tient, que celles qui boiuent mieux l'eau, & qui cuisent le plustost, sont les meilleures. Elles nourrissent mieux si on en oste la premiere eau pour y en mettre d'autre, auec vinaigre, farine d'orge & espices.

Elles se gardent en la cendre ou en vaisseaux de terre bien bouchez, où on garde les huiles, ou si on les arrouse de vinaigre ou de benioin.

Des Lupins.

ON les fait tremper quinze iours en eau de riuiere qu'on change tous les iours pour en oster l'amertume. On les fait cuire comme les autres legumes.

Ils sont de nature chaude & seche, flatueux, & de difficile digestion, mais ils ne sont tant incisifs (comme dit Galien) que les autres legumes. Pour les garder on les doit retirer en lieu sec, ou en la fumee.

Des Faseols.

ILs sont de vertu chaude & humide, laschent le ventre, font vriner, mais ils sont fort venteux, difficiles à digerer, remplissans la teste d'humeurs grosses & pernicieuses. Hippocrate estime qu'ils ne sont tant vêteux que les pois, mais qu'ils nourrissent plus abondamment. Si sont ils pires que tous les legumes, au iugement de plusieurs. Pour les empescher d'estre vêteux, on en doit vser auec poiure & gingembre, auec succre ou auec moustarde & graine & Carui.

Pour oster les ventositez des legumes, Galien ordonne qu'on iette leur premiere eau quand on les fait bouillir, & qu'on les face frire: car la friture rabat les ventositez. Il cõseille aussi d'y mettre des oignons. On y peut adiouster des aulx, du poiure, gingembre, herbes chaudes: car toutes viandes, & victuailles venteuses se corrigēt par choses chaudes & subtiles.

Pour les faire cuire aiſément, on doit ietter peu de mouſtarde dans le pot. Il y en a qui meſlent du Nitre auec le fien quand on les ſeme.

Pour les garder long-temps, les ayant cueillis en vieille lune, on les doit arrouſer d'eau ſalee.

Pour ne les trouuer durs à cuire, on n'y doit point mettre de ſel, ni les laiſſer à l'air froid: car cela les endurcit.

Les legumes qui pluſtoſt ſe digerent, ont le meilleur ſuc. Les meilleurs ſont ceux qui s'enflent en l'eau & qui cuiſent bien toſt. Pour corriger leur malice on les doit cuire auec poiure, aux oignons, ou quelque herbe chaude au gouſt des gens. La main prepare la viande à la bouche, la bouche à l'eſtomach, l'eſtomach au foye, & le foye par les veines à chacun membre.

Les legumes ſont preſque tous venteux & opilatifs, mais le brouët peut ſeruir paraduenture auec eſpices.



LIVRE SECOND

De la varieté des breuuages tant naturels qu'artificiels pour l'vsage de la vie.

De l'Eau.

L'Eau est l'vn des elemens, comme la terre, le feu & l'air. Elle est froide & humide. Par sa froideur elle se ioint auec la terre, par sa moiteur auec l'air. On la peut distinguer en trois especes generales, en la salee, douce, & medecinale. Il y a deux sortes de la salee, celle de mer, & celle des fontaines. Celle de mer a bien quelques vsages en medecine, selon Dioscoride, & on sçait qu'elle preserue les chiens de rage, si on les y plonge par quatre iours, chasque iour vne fois. Et quant à l'vsage commun, elle dessale mieux les chairs & les poissons salez que l'eau douce: mais d'en boire, il n'y a nul moyé. Quelques-vns de nostre temps pressez de soif en leurs lointains voyages sur la mer Oceane, en ont voulu faire l'essay, mais elle leur brusloit la gorge, & leur escorchoit les intestins auec grandes douleurs. On la peut toutesfois adoucir pour en boire, si on la passe par l'alambic, ou par vn vase de cire, ou par vn de terre crue & bien bouchee, ou si on

la mesle auec du sablon de riuiere, elle perd son actimonie, à ce qu'on dit.

L'eau de fontaine salee, est fort claire, transparente au voirre, & qui poise à la main comme le plomb: mais il est fort mal-aisé d'en aualler, selō l'espreuue que i'en ay fait. On la cuit en des grandes chaudieres pour en faire du sel.

L'eau medecinale, est des fontaines, qui ne sert qu'à la guerison des corps, par le boire ou le baigner, ou par tous les deux. Telle y en a, qui par faute d'eau douce, pourroit seruir au breuuage ordinaire, & à plusieurs autres vsages particuliers.

Reste l'eau douce. Il y en peut auoir de six sortes, à sçauoir de fontaine, de riuiere, de pluye, & de cisterne, de puits & d'estang, de lacs courans, & des marests.

Il n'y a climat au monde habité qui n'ait commodité ou voisinage de quelques vnes de ces eaux. I'excepte l'vne des Canaries qu'on nomme *l'Isle de Fer*, qui est du tout sans eau, mais vn arbre miraculeux (tousiours couuert d'vn certain brouillard espois iusques à ce qu'il se dissipe par l'ardeur du soleil) en fournit par ses fueilles à suffisance pour tous les Insulaires & leurs troupeaux de bestes. Americ Vespuce recite aussi en l'vne de ses Nauigations, qu'il trouua vers le Ponant vne isle bien habitee, mais sans eau, toutesfois qu'il cheoit par chasque nuict force rosee sur des fueilles semblables à des oreilles d'asne, laquelle on recueilloit le matin, & suffisoit pour le boire de ceux de l'isle.

La meilleure eau de toutes, au iugement d'Hip-

pocrate, est l'eau de pluye du Printemps, & sur tout du mois d'Auril, parce qu'elle est plus subtile & legere. Celle d'Esté & d'Automne n'est si bonne, parce que lors les exhallaisons de la terre sont plus seches & se meslent parmy les eaux. Comme aussi celle qui tombe en tempeste de vents, celle de nege & de glace fondue est tres-mauuaise, parce quand l'eau se congele, la substance la plus subtile en est euaporee. L'eau de cisterne doit tenir le mesme rang que la premiere ou à peu pres, si on la fait couurir de sable à la mode d'Italie; car l'eau de pluye se purifie quand elle passe tout au trauers, & est fort fraische au cœur d'Esté.

L'eau des fontaines courantes doit tenir le second rang, pourueu qu'elles regardent le Leuant à descouuert, & ayent du grauier ou des cailloux au fonds, ou qu'elles soyét du moins exposees à la bise. L'eau en est fraische en esté, & en hyuer tiede. Celle des fontaines bourbeuses, ou qui ont mauuais goust, ou qui pechent en couleur, sont à fuir. L'eau des riuieres, mesmes de celles qui descendent de plus haut par les precipices des rochers, ou qui s'estendent de plus loin, tiennent le troisiesme rang. Et certes tant plus l'eau à de mouuement, plus elle deuient legere. Entre autres on à magnifié l'eau du Nil, qui sourd des Monts de la Lune, trauersant l'Ethiopie & l'Egypte, & se desgorgeant en la Mediterranee par sept bouches. Vn Romain chef d'armee, reprimant ses soldats, trop conuoiteux de l'vsage du vin, les reprenoit en leur disant: vous auez de l'eau du Nil, & vous voulez auoir du vin. L'eau du fleuue Choaspes estoit tant estimee

par Cyrus, à cause de sa bonté, qu'il en faisoit tousiours charrier par païs pour son boire ordinaire. Ce fleuue est en Medie, aux confins de la Perse, qui se va rendre dedans celuy qu'on appelle Tigris. Les autres Rois voisins de là ne se seruoyent d'autre breuuage.

L'eau du fleuue Gâgés en Indie est de telle bonté, que les Rois des terres, qu'il arrouse, ne souffrent les voisins de s'y lauer & d'en puiser sans en payer tribut. Quand on la tire sur le iour enuiron le midy, la chaleur la rend plus legere & temperee. Elle vaut mieux en Hyuer qu'en esté: car la chaleur empire l'eau.

Celle du Tybre, qui passe à Rome, est tenue pour tres-bonne: car elle a grand rapport tant en clarté, comme en subtilité à l'air, est fort legere, & a toutes les marques d'eau salubre, quoy qu'elle soit l'esgoust des immondices de la ville. C'est merueille, que l'eau n'en vaut de rien moins, elle en est attenuee, & en vaut mieux.

Les Lacs courans sont au quatriesme rang, courans (dis-ie,) parce qu'au trauers d'iceux passent quelques riuieres, comme le Rhein par le lac Podamique de la ville de Constance, & le Rhosne par le lac Leman, qu'on appelle auiourd'huy, *lac de Geneue*. Ces eaux sont assez bonnes, sinon qu'elles sont chaudes en Esté & froides en Hyuer.

Les Eaux des puits & des estangs tiennent à nostre aduis le cinquiesme rang. Ces eaux-là n'ont aucun mouuement, & partant sont mauuaises & vicieuses. Aussi les Pois ne peuuent cuire qu'à toute pei

te peine en l'eau des puits. Ceux qu'on frequente le plus sont sans doute les meilleurs. On tient que si on met des petits poissons viuans pour y paistre, l'eau en sera beaucoup meilleure.

L'eau des marests est la pire de toutes : car elle est limonneuse & engendre le calcul.

L'eau est de sa nature froide & terrestre, fascheuse à l'estomach, à ceux qui ne l'ont pas accoustumée. Elle engendre des cruditez à la longue, & des obstructions dangereuses par le moyen des humeurs froides & melancholiques. Elle produit aussi des vers. D'auantage elle retarde la digestion & rend le corps lasche & pesant. Ceux qui sont contraints d'en boire outre leur naturel, ou qui ont l'estomach foible, la feront bouillir auec du Galingal, du fenouil, de l'anis & canelle; ou s'ils la boyuent crue, doyuent manger cinq ou six grains de Poyure, ou plus, incontinent aprés.

La meilleure Eau & la plus saine est la plus legere au poids, la plus douce, la plus claire, la plus tenue & subtile, sans aucun goust particulier, ne superfluité, qui tost s'eschauffe deuant le feu, & tost se refroidit, qui cuit incontinent les legumes, froide en Esté, chaude en Hyuer. Ceste eau descend soudainement en bas, passe legerement par les boyaux, s'euacue promptement & ne greue pas si tost l'estomach.

Les Physicieus estiment que la meilleure est celle qui est la plus exposee au Soleil & aux vents parce qu'elle en est purifiee de toutes grosses vapeurs, & rendue plus subtile & mieux digeree; & mesmes ils tiennent que celle qui court sur le grauier & le sable,

le ſable, vaut mieux que celle qui coule ſur le rocher: car il ne la nettoye pas ſi bien que le grauier, pourueu qu'elle ait cours vers le Soleil leuant.

Au contraire la pire Eau eſt celle qui dort & croupit, qui eſt tardiue à ſe putrefier, & à cuire, qui eſt peſante au poids, qui a vn gouſt particulier, qui s'eſchauffe mal-aiſément, qui s'arreſte lõguement en l'eſtomach & au ventre, & y engendre des flatuoſitez.

L'eau de pluye du mois de May ſe maintient longuement ſans corruption. On dit que ſi par ſept mois elle ſe corrompt, & par ſept fois ſe purifie, elle ne ſe corrompra plus.

Pour auoir de l'eau fraiſche en Eſté, il n'y a rien meilleur que d'y ietter quelque quantité de ſalpêtre, pourueu qu'on ne la boyue, ou de la glace, cõme il ſe practique en Piedmont & Italie, où on la garde dedãs la paille. Neron faiſoit chauffer l'eau, & puis la refroidir, par ce moyen, on la treuuoit plus fraiſche que ſortant de la Fontaine ou du Puits.

Il y a des païs habitez, où l'eau douce eſt fort rare & chere. Vartoman *liu.1.* recite, qu'on ne pourroit boire de l'eau douce à la Meque en Arabie, (ville d'enuiron ſix mille feux,) ſon ſaoul par iour à moins de deux eſcus. Nous aurions peut eſtre meilleur marché de boire de l'hippocras ou maluoiſie. Quant a l'eau cuitte ou crue mixtionnee pour l'vſage du boire, il en ſera traité par cy aprés.

Du

Du Vin.

L'Inuention & l'vſage des Vins eſt de temps immemorial, tirant ſon origine des premiers Peres, voire de ceux qui ont veſcu depuis la creation iuſqu'au Deluge. Car ſi pour auoir veſcu par tant de ſiecles, ils ont excogité tous les Arts, comme Moyſe nous le teſmoigne, pourquoy non auſſi toſt le vin trop plus neceſſaire à la vie de l'homme? Si ſemble-il (dira-on) que Noé fut le premier lequel planta la vigne. Ie ne le nie pas, mais ce fut aprés le Deluge : car s'eſtant abaſtardie par les cataractes des eaux, il la renouuella par le tranſport & culture des ſeps, eſtant (dit Moyſe) laboureur de la terre. Or a-il voulu toucher ce poinct, afin qu'on ſçeuſt pourquoy le peuple de Chanaan deuoit paſſer par le fil de l'eſpee : pource (dit-il) que Cham leur premier ayeul auoit eſté maudit de Dieu par la bouche de Noé, d'autant qu'aprés qu'il eut planté la vigne & beu du vin par excez, il s'enyura, & Cham ſon fils le voyant deſcouuert par ſon yurongnerie, l'eut en meſpris.

Quant à la façon du Vin, chacun la ſçait & la pratique. On cueille les grappes (eſtans meures) de la vigne, on les porte en la cuue pour plus, peu, ou point de temps, ſelon qu'il fait chaud ou froid, ou qu'on veut que le vin ſoit gros ou delicat, & aprés qu'on l'a foulé, on le tire pour le mettre en vaiſſeaux grands ou petits & y bouillir & ſe purifier. Eſtant bien clos & ſeellé, on le boit toute l'annee.

Mais il faut vendanger au decours de la Lune, & en beau

en beau-temps : car le vin s'en conserue plus longuement, autrement il seroit en danger de se tourner en Mars, lors qu'on taille la vigne. C'est chose toute claire que plus le vin cuue, plus il est gros, mal-plaisant, chargé de couleur, mais de plus longue garde; moins cuué, plus il est beau, sauoureux, & en abonde d'auantage. quand il a trop bouilly, il offusque les sens, comble les veines, gaste le foye, remplit l'esprit de grosses vapeurs & se digere malaisément.

De la difference des Vins, & de leurs diuers temperamens.

LEs Vins sont differents ou en couleur, ou en goust, ou en force. En couleur, les vns sont blancs, ou noirs, ou rouges, ou clairets, ou gris, ou rougeastres. En goust, les vns sont doux, ou aspres & brusques, ou surs, ou picquants, ou verdelets. En force, les vns sont violens, ou foibles & delicats.

Les Vins blancs sont de ténue substance, resioüissent les esprits, incisent les humeurs crasses, purgent les reins, desseichent & amaigrissent, se cuisent & digerent facilement, penetrent soudain par tout le corps, sont de petite chaleur & nourriture, font vriner pour estre aperitifs, engendrent peu de sang mais iceluy subtil, & tant plus ils sont ténues & odorants tant plus engendrent-ils de defluxions. Ils sont fort cõtraires aux yeux. Les rheumatiques & goutteux s'en doyuent abstenir : mais ils profitent aux passions de la vessie, parce qu'ils

trauersent incõtinent iusques là. Ils sont aussi salubres à gens sanguins & choleriques, & à ceux qui sont trop chauds. Les vins fauues & roussastres approchent de ces qualitez.

Le Vin noir & fort rouge est de grosse substance & terrestre, appesantit la personne, cause obstructions de foye & de rate, degouste, engendre des cruditez en l'estomach plus ou moins, selon qu'il est noir ou espois, toutesfois celuy qui est trempé enyure plustost que le pur. Sur tout il est de difficile concoction, engendre vn sang espois & melancholique, lequel se distribue tardiuement.

Dioscoride escrit, qu'il engendre aussi des flatuositez. On le peut nommer auec vn Ancien, *Sang de la terre*. Il profite toutesfois aux vignerons & laboureurs : car estant vne fois digeré par la force de l'estomach & du trauail, il donne plus ferme & copieux aliment & rend l'homme plus vigoureux à la besongne. Il a cela de bon, qu'il ne blesse le cerueau par ses fumees, & mesmes il restreint le ventre s'il est lasche. Il y en a de tel qu'on laisse cuuer huict ou dix iours pour le meurir.

Le Vin rouge tient le milieu entre le blanc & le noir. Galien estime qu'il se conuertit aisément en la nature du sang. Il nourrit plus que le blanc ny le clairet, & est plus propre à ceux qui viuent durement: car le trauail & l'exercice assiduel, ostent les incommoditez que le vin rouge apporte. Que s'ils ne sont trop couuerts, ils corroborent l'orifice de l'estomach. Ceux qui sont accompagnez de quelque austerité & astriction sont meilleurs en la seconde annee qu'en la premiere.

Les Vins clairets, qui ſont de la couleur du ruby ſont fort loüables:cars ils aydent à la digeſtion, & pour eſtre trempez d'eau n'en perdent leur ſaueur & delicateſſe. Et certes les Medecins les ont fort en eſtime,parce qu'ils ſont ſalubres & de bonne nourriture. Ils ne ſont tant vaporeux que les blancs,ne ſi contraires au cerueau.Ils ſe diſtribuent facilement, ils eſmeuuent & prouoquent les vrines, ils ſont conuenables à ceux qui viuent delicatemẽt, qui ont humide le cerueau,& ſont de chaude complexion, bref ils ſont propres à la ſanté, meſmes au temps d'hyuer.

Le Vin doux eſt venteux, il trouble l'eſtomach & opile le foye & la rate, principalement s'il eſt trouble & eſpois, comme le vin qu'on appelle *Bourru*.Il prouoque la ſoif,laſche le ventre & ſe digere mal-aiſément. Dioſcoride teſmoigne qu'il eſt de craſſe & terreſtre ſubſtance & qu'il nourrit abondamment, mais il n'enyure pas ſi toſt. Il engendre des humeurs malignes & melancholiques, il trouble le ventre & les boyaux,il s'y arreſte longuement,& y cauſe pluſieurs flatuoſitez.

Le Mouſt vaut encor moins : car il eſt fort malſain & grandement opilatif,pour n'eſtre bien purifié : auſſi eſt-il de matiere terreſtre, chaud au premier degré,ſe digerant à peine & enflant les hypocondres.

Les Vins noüueaux non encor bien cuits ſont quaſi de meſme, & ne paſſent aiſément par les vrines.Ils ſont doux,groſſiers,opilatifs, bouchent,les voyes & conduits de l'vrine, rendent la vieilleſſe ſubiecte à l'hydropiſie ou à la pierre.

Les Vins aspres & rudes fortifient les estomachs & les intestins par leur astriction ; mais si les estomachs sont debiles, ils se digerent à peine, constipent le ventre & se distribuent tardiuement aux veines. Et d'autant qu'ils ne sont pas tant vaporeux, ils ne donnent pas si tost au cerueau, mais si vne fois ils enyurent, l'yurongnerie en est plus dangereuse. Ils arrestent les defluxions & sont de nourriture assez petite. Ils sont plus propres aux goutteux & à tous autres qui sont subiects aux defluxions.

Pour adoucir l'acrimonie, on fait des tourteaux de farine d'Ers quatre liures, auec quatre pintes de vin, & du vin-cuit par dessus à ce qu'on dit. On les laisse imbiber vingt quatre heures, puis on les iette dedans le tonneau.

Le Vin qui est entre le rude & le doux sert aussi à l'estomach : car il le substante grandement. Il se distribue aisément par les membres, bref son suc est excellent, mais il offence le cerueau & enyure facilement si on en boit en quantité.

Les Vins verds, (les raisins dont ils sont faits n'ayans encor acquis leur parfaite maturité,) tiennent plus d'eau que de vin, donnent fort peu de nourriture, sont difficiles à digerer, & pource qu'ils sont de froid temperament, ils excitent des vents & des tranchees, sur tout ils sont contraires à la disposition des vieillards, & à ceux qui sont de froide & humide nature, ou qui ont l'estomach debile, car ne pouuant s'y digerer ; il s'y fait amas de plusieurs cruditez. Toutesfois ils ne blessent le cerueau : car ils passent incontinent par leur tenuité

dedans les veines,& conuiennent mieux aux naturels chauds & humides, qui ont le sang boüillant, & sur tout en Esté & aux païs chauds. Ceux qui outre la verdeur sont aspres & astringens, sont plus opilatifs, & de plus fascheuse digestion, & ne passent par les veines ne par les selles. Ils dessechent mesmes par leur astriction vehemente. On les doit boire à l'entree de l'Esté.

Les vins forts & violés sont de soudaine & facile concoction, mais ils sont vaporeux & sur tout les blancs : ils offensent les nerfs & engendrent douleur de teste, mais ils attenuent le sang. Afin qu'ils ne gastent le foye & les autres parties nobles, on les doit tremper d'eau. Car ils sont chauds & secs iusqu'en la fin du tiers degré. En somme le vin gros, noir, trouble, le nouueau, le trop vieil, le trop doux qui peche en couleur & en odeur, est de mauuaise noutriture & opile.

Il y en a qui pour garder le Vin d'estre fumeux, le font fouler aussi tost qu'il est en la cuue, & mettre en vn vaisseau large de bouche pour pouuoir mieux s'euaporer, en ostant par sept ou huict iours l'escume auec vne casse pleine de menus trous. Ce faict, on coule le vin en sorte qu'on ne touche point à la lie qui est au fonds.

Les petits Vins & foibles sont eueux, n'ont point ou peu de chaleur manifeste, ne nourrissent pas beaucoup, n'engendrent gueres de sang, profitent aux chaleurs d'Esté, & à ceux qui sont de plus chaude complexion, se digerent facilement, n'offensent point le cerueau, & peuuent estre par fois tolerez aux malades.

Les Vins nouueaux qui sont faits enflent, & sont de difficile digestion. Ils excitent des songes, & font vriner. Toutesfois ils offensent moins les nerfs.

Les Vins vieux (quoy que plus gracieux) au goust, si sont ils moins fauorables aux nerfs: car ils sont de moindre chaleur, & sont plus propres pour les malades. L'aage des vins est de dix-huict mois ou de deux ans. Les vins de moyen aage sont les plus sains.

Les Vins qui pechent en couleur, en odeur, ou en saueur, comme sont les vins tournez, punais, pourris, euentez, bas, aigres, ou qui ne sont encor rassis & purifiez, sont fort pernicieux, se conuertissent en humeurs corrompues, & deprauent le sang.

Le Vin qu'on appelle *Rapé*, est fort stiptique & picquant. Il resioüit l'estomach prouocque l'appetit, & estanche la soif. A mesure qu'on le boit on le remplit de quelque vin que ce soit, bas, tourné, ou euenté, pourueu qu'il ne soit aigre ou moysi. On le doit percer par le milieu du fonds. On le fait remplissant le vaisseau iusques au tiers ou du plus iusques à la moitié de grains de raisins. On y peut adiouster,

Galanga	*onces cinq.*
Canelle & Girofle, de chacun	*ij. onces.*
Ledoaria,	*demye once.*
Coriandre concassé,	*iij. onces.*

Selon la proportion du vin. Le tout se mesle auec le moust duquel on le remplit.

La despence qui se fait de vin & d'eau, nourrit

peu & n'a pas grand chaleur en soy. Dioscoride tient qu'on la peut donner aux malades qui ont la fieure.

Pour la faire, on laisse cinq ou six iours reposer soixante hottees de raisins plus ou moins. Le vin qui en decoule se doit mettre en vn vaisseau, & soudain on foule aux pieds les raisins, sur lesquels on aura versé vingt seaux d'eau. Ce faict, on y remet le premier vin qu'on a tiré, foulant le tout ensemble. Au bout de trois ou quatre iours on en peut boire.

Ou bien, on egrene telle quantité qu'on veut de raisins, iettant deux seaux d'eau bouillante sur dix hottees de raisins, couurant tout soudain le vaisseau, lequel on doit tenir bouché. Il seruira deux ou trois iours aprés. En le tirant on y pourra remettre autãt d'eau fraische qu'on en tirera de vin, & par fois on y en pourra verser dedãs pour cõseruer le goust & la couleur. Il est bõ pour les pauures.

Le Vin est chaud au second degré iusques au tiers. Le moindre est chaud iusqu'au premier degré ou au commencement du second en annee chaude & seche sans passer l'an: car selon la temperature d'icelle & la region où il croist, il tient plus ou moins de chaleur. Les vins nouueaux de ce Royaume sont plus chauds que quand ils sont vieux. Ils attaignent leur parfaicte bonté iusqu'à la fin de l'an, & les plus forts, qui seront crus en tẽps chaud & sec, iusqu'à la seconde annee. Au contraire, ceux des païs chauds sont plus forts en la cinquiesme, sixiesme & dixiesme annee, que quand ils sont nouueaux.

Les Vins forts & puissans sont propres aux habitans des païs froids,& ne nuisent pas tant en Hyuer qu'en Esté, ni à ceux qui ont chaleur de foye, ou qui sont de complexion chaude ou seche si on les trempe d'eau. Les petits vins & delicats sont propres aux grandes chaleurs, aux ieunes gens qui ont le sang boüillant, mais ils sont plus aisez à se corrompre. Il y en a qui pour les faire plus forts versent de l'eau de vie rectifiee par quatre fois, ou plustost les tiennent en vn vaisseau de l'espoisseur de quatre doigts, reliez d'autant de cercles qu'ils en peuuent porter,& la bouchure à vis. On les laisse boüillir leans sans leur donner essor.

Le vin pris moderément proffite à la santé, il conforte l'estomach & les nerfs, prouoque les vrines, excite le sommeil, restaure l'appetit, resioüit le cœur, dissippe les ventositez, ouure les obstructions, distribue l'aliment par tout le corps, subtilie l'humeur phlegmatique, espurge le cholerique, & en somme nourrit & des-altere plus que tout autre breuuage.

Il est tres-bon aux vieillards contre la dureté & froidure de leur aage. Car comme le fer s'amollit par le feu,ainsi leur corps par le vin. Le vin oligophore,c'est à dire, qui porte peu d'eau,est meilleur pour les ieunes. Il oste les douleurs de teste qui viennent de l'estomach,& selon Hippocrate,comme le vin destrempé d'eau blesse moins les parties du corps tant superieures qu'inferieures; ainsi le vin pur conforte d'autant plus le ventre & les boyaux.

On fait du vin blanc de raisins noirs en ceste

ſorte. On foule le raiſin auec les pieds auſſi toſt qu'il eſt en la cuue, puis on met le vin aux vaiſſeaux bien nets. On remplit le vaiſſeau du meſme vin qu'on doit garder exprez, iuſques à ce qu'il ſoit ſuffiſamment purgé par la bouche d'en haut, & ſans attendre le temps, qu'on appelle la S. Martin, on le remue tandis qu'il boult. Et afin que le vin en ſoit plus gracieux, on en oſte la lie. Ce vin eſt blanc & de longue duree. Il picque auſſi long temps. Si on veut qu'il ſe garde tel tout l'an d'apres, on y verſe vn tiers de mouſt bien doux, faict de raiſins noirs, fort meurs. Et parce que la quantité du vin vieil excedera de beaucoup le mouſt, il ne pourra boüillir. Mais pour eſtre de plus longue garde, on le ſeparera de ſa lie, ou en Mars, ou à la my-Nouembre, & parce qu'à changer les vins de vaiſſeaux ils s'affoibliſſent, il les faut bien agiter par vn baſton iuſques au fonds, & les entonner ainſi troubles en autre vn tonneau. Ils ſe treuueront raſſis en quatre iours.

L'Europe nous produit quantité de bons vins. Il en croiſt de toutes ſortes en ce Royaume. Les meilleurs ſont ceux d'Orleans qui nourriſſent & confortét les eſtomachs debiles, & ceux de Graue en Bordelois, mais ils ſont fort fumeux. Ceux d'Ay, de Viéne & de Tournon, de Beaune, de Cante-perdris, de Beaucaire, ne leur en doiuent gueres non plus qu'en la Franche-Conté ceux d'Arbois & de Chaſteau-Chalons. Le vin rouge de Spire en Allemagne, qu'on appelle Pied-d'oiſon eſt eſtimé, & plus encor celuy de Baceara & de Valdents, ſur le Rhin; celuy d'Alſace & du duché de

Vvir

Vvirteberg n'en approche point. L'espagne produit de bons vins blancs bastards, que les Anglois nomment vins secs. Ils sont forts & corrosifs, mais ils les adoucissent auec du succre. On les transporte en Irlande & és païs Septentrionnaux. Olaus recite *en son 13. liure, chap. 13.* que ces peuples en guerissent leurs vins gastez par le tonnerre. Pareillement les vins Espagnols de Ribadauia, de Blanquete, de Madric, du val de More, de Cherés, de la Fontera, en la contree d'Andalousie, (où quelque fois on en recueille deux cens mille poinçons par an) sont fort exquis. On ne doit rien oster aux vins d'Hógrie, de Moldauie, de Valachie: car ils sont excellés, selon le raport de Mathias de Micou. Le vin de Grece emporte le prix de tous, & sur tout celuy des Isles de l'Archipelague, de Candie, de Chio, & de Lesbo. Quelques isles de la mer Oceane sont de ce rang, à sçauoir les Fortunees, Lezante, &c. Les grappes de leurs vignes poisent cinq liures. Leurs grains aussi sont gros comme pruneaux. L'italie n'est pas sterile en tres-bõs vins. Ceux de Surrente & de Corsegue, qui sont subtils, comme aussi ceux de Falerne, sont des premiers. Plus ils sont vieux, meilleurs ils sont, & se digerent plus aisément. Le vin Florentin de Trebiane excede en bonté le vin de Crete. On a planté plusieurs vtins du plant de Grece en Lombardie & à Naples, qu'on fait ramper sur des Saules & Aubiers.

L'Asie n'est despourueüe ni de vignes ny de vins de valeur. Marc Paul *liu. 2. chap. 29.* asseure qu'il en croist au Royaume de Tainfu en Tartarie, & en Perse. Il y a nombre de vignes en Iudee, & y en au-

roit trop plus, si l'vsage du vin estoit permis à la nation Turquesque. Le meilleur croist prés de Bethlehem en la vallee de Raphaim & en Nehel Escot, d'où les espies apporterent des grapes à Moyse sur des leuiers, comme aussi le vin qui croist sous le Liban est tresbon.

Que diray-ie de l'Affrique? Leon fait grand estat des bons vins de la Barbarie. Il escrit nommément que les montagnards de la prouince d'Errif sont idolatres de leur bon vin. Il en croist aussi en Egypte de bon & odoriferant. Francisque Aluarez tesmoigne que le grand Negus (dict Prete-Ian) se fit seruir vn iour de Pasques du vin blanc & clairet fumeux & de soüefue odeur, n'y ayant (dit-il) q̃ luy & le Patriarche Abuna qui en beussent d'ordinaire.

On a treuué force vignes au continent de l'Inde Occidentale, mais qui estoyent agrestes. Aussi n'en treuuoit-on que par les bois & les montagnes, chargees de raisins assez bons à manger pour n'estre point cultiuez, comme a escrit Ouiedo. Ils sont noirs à ce qu'il dit, & croit que qui les cultiueroit comme en Europe, on en feroit de beaux & bons vins. Leurs seps sont de la grosseur du bras d'vn homme. On en a veu en la Floride que les Espagnols ont cultiuez, mais ils n'en ont encor tiré du vin qui vaille le parler.

De la conseruation des vins, & des remedes aux vices & defauts qui leur suruiennent.

TOus les vins ne se gardent esgalement pour la diuersité des vignobles & des climats. Le vin

vin pur se garde en sa perfection quinze ans entiers, lequel croist en la mõtagne de Beni-Achmet en la Mauritanie, apres auoir vn peu bouilly. Les Electeurs Palatins de Germanie en gardent de vingt-cinq, voire de trẽte fueilles, & encor de plus de temps, en des vaisseaux de grande capacité. Sylla (comme recite Plutarque) en fit boire en vn bãquet à Rome de quarante ans & dauantage. Pline passe plus auant: car il recite qu'il se trouuoit en son temps du vin de deux cens ans. Et le Seigneur de Lubec fit monstre de nostre temps, de quelque vin de mesme ancienneté.

Les Anciens pour le garder & le rendre plus pur & plus subtil, dés qu'il auoit bouilly, le leuant de dessus sa lie le transportoyent en vn autre vaisseau, estimans qu'il engẽdrast vne plus subtile mere. Cela se faisoit quand la bize souffloit, la lune n'estant ni au deffaut ni au croissant. On a depuis excogité d'autres moyens pour le garder sans tare. Les Allemans se sont aduisez de sulphurer en ceste sorte les vins du Rhein pour leur conseruation. Apres qu'ils ont bien nettoyé leurs tonneaux, ils les seellent d'vn bouchon longuet au menu bout, duquel qui entre au dedans se tient vne verge de fer d'vne brassé de longueur: car leurs vaisseaux sont grands, ou qui passe du moins le milieu du tonneau, au bout de laquelle il y a vn petit crochet qui tient à vn peu de toile sulphuree, de la largeur & longueur du poulce, laquelle estant enflambee est mise dedans le tonneau, la verge de fer ne pouuant paruenir à son fonds pour la grosseur du bouchon par le haut, de sorte que la fumee ne peut

s'esuaporer. Ce fait, on remet au vaisseau son bouchon ordinaire, & le vin qu'on y met ne se tourne iamais.

Il y en a qui tiennent autre methode pour sulphurer les tonneaux, à fin de garder long-temps les vins incorruptibles. Ils y iettent, *soulphre fondu à petit feu* *liures deux, ou peu moins.*
Clous de girofle, Encens, de chacun *vne once.*
Graine de Paradis, de chacun *deux onces.*
Canelle, *vn quart d'once.*
Poiure long, & Gingembre, de chacun autant.
Muscades cinq. Le tout pilé & incorporé auec le soulphre & eau de vie cōme vne sausse, on y trempe des buchettes de bois bien desliees, faictes par le rabot de deux doigts de largeur & de la rondeur d'vn anneau, iusques à ce que la sausse soit toute imbue à proportiō du muid, qui doit estre de douze grandes mesures. On enfile six de ces anneaux en vne chaîne par vn fil d'archal qu'on met dedans le vaisseau vuide & bien essuyé tenant vn bout par la main, & l'autre ne touchant au fonds. En suite de quoy on y met le feu par vne bougie, le bouchō bien serré, de peur que la fumee ne s'exhale. Demy quart d'heure apres on oste le fil d'archal rebouchant le vaisseau iusques à ce que l'entōnoir y soit mis par force auec estouppes, & par iceluy on verse le vin dedans, en sorte que l'entonnoir soit demy plein, à fin de ne donner issuë à la fumee. Et ce faict, on remet le bouchon. Trois iours apres on met le vin en perce. Le soulphre descharge la couleur, & les drogues en chasset l'humeur fascheuse.

On auoit du temps de Plutarque la coustume d'enduire

d'enduire par dedans les tonneaux de vin vuides, ou de poix, ou de resine, comme ceux d'Euboee en Grece. On apporte (dit-il és propos de table *liu.5.*) de la Gaule Viennoise du vin empoissé que les Romains prisent beaucoup: car il en est (ce leur semble) de plus souëfue odeur, & meilleur, & plus fort. Lés Italiens des enuirõs du Pau en ont pour le iourd'huy de tels qu'ils appellent vins Picards. Aussi le pin produisant la resine estoit iadis consacré à Bacchus, pour le proffit qui en reuiét au vin: car ceste gomme le garde de s'esuenter.

Les peuples Septentrionaux pour conseruer les vins aux iours caniculiers couurent les vaisseaux (où ils le tiennent) de peaux de veau marin. Pour garder les nostres de se corrompre, si on ne veut oster leur lie, à l'entree de May, au croissant de la lune, parce que le vin en est plus foible, on y doit suspendre vne phiole de voirre ou de cire contenant quatre onces de vif argent bien bouchee & qui trempe dedans le vin à mesure qu'il decroist. Ie n'estime pas moins le salpestre suspendu en vne longue boëte de fer blanc ou d'estain bien luttee par le bas, & qui touche iusqu'au fonds. Les hiebles seches cuillies és premiers iours de Septébre, mises dessous & autour des tõneaux des vins les gardent de tourner. Que s'ils le sont desia, on les doit passer deux ou trois fois sur le marc, les fouler, & les mettre sous le pressoir. Qui pourroit recouurer & suspendre au tõneau vne poignee de mousse terrestre qui croist aux montagnes par les rochers, esclarciroit sás doute le vin tourné. I'en ay veu restituer en le faisant passer par vn rapé, ou en tirát par

bas

bas quelque quantité dudit vin, & rempliſſant d'eau la plus fraiſche le vaiſſeau, le couurant d'vne couuerte mouillee en telle eau, & iettans au dedãs force cailloux de fontaine. Cela ne couſte tant que de ietter au tonneau (ſelon l'aduis des Chemiſtes) la dixieſme partie d'eau de vie rectifiee par quatre fois.

Pour guerir le vin de toute corruption, on ſuſpend au tonneau vn petit ſac plein de froment. On le retire toſt apres. Il y en a qui en gueriſſent les vins tournez. Des Tauernies enfilét douze noyaux de noix fort vieilles cuittes ſous la cendre, & les iettent toutes chaudes au tonneau. Et quand le vin eſt reſtitué, on les retire.

Pour garder le vin d'aigrir, on ſuſpend iuſqu'au milieu du vaiſſeau vne piece aſſez groſſe de lard enuelopee de fin lin, le tonneau bien bouché. Cardan veut qu'on y mette la centieſme de bled pourry cuit & refroidy le vaiſſeau bien bouché.

On gardera le vin de s'engraiſſer, ſi on y met, comme deſſus, vne liure, ou liure & demie de chair de porc ou de lard ſalé, ſelō la proportion du vaiſſeau, l'enuelopant de toile de lin. La graiſſe du vin ſe prendra à la chair: mais il faut bien boucher le tonneau & couurir de ſel ou de ſablon la boucheure.

Pour degraiſſer le vin, on le tire dedans des cuues ou des ſeaux, lequel on bat & rebat auec vn balay neuf. Ce faict, on defonce le vaiſſeau où il eſtoit, à fin de le bien nettoyer par le dedans auec vn balay preſque vſé, & apres qu'il eſt bien net & refoncé, on y met de la fumee de ſoulphre comme

deſſus

dessus. On y remet finalement le vin par vn grand entonnoir, dedans lequel on met vn linge blanc, à trauers lequel le vin estant bien demené, on le fait entrer au vaisseau. Vne partie de la graisse demeurant dedans le linge, l'autre sortant dehors par le balay.

On restaure (à ce qu'on dit) le vin punais & moisi, ou tourné, si selon la grandeur du tonneau on y suspend vn sachet plein de pur fromét: car il attirera tout le mauuais du vin & le clarifiera. La mousse terrestre y sert beaucoup. Pour maintenir le vin doux tout l'an, on le doit mettre & entonner auãt que de bouillir en vn vaisseau qui soit tout couuert de cercles, ayant les doüelles de l'espoisseur de trois doigts, & le bouchon à vis.

Le vin sera espois & gardera sa liqueur si on oste les fueilles des raisins blancs en la vigne pour les faire mieux meurir, iusques à ce qu'ils se passent. Mais il faut mettre le moust qui en procede en vn tonneau bien bouché au soleil.

Pour esclaircir le vin en deux iours, on y doit mettre des raclures de fua rabotees.

On rendra vne tres-bonne odeur au vin si on suspend au vaisseau, auquel il est, des citrons ou des oranges transpercees de toutes parts bien auant de force clous de girofle, sans estre touchees du vin pour n'en estre pourris.

La violence du vin bouillant est refrenee, si on y met de la pierre ponce, ou plustost vn morceau de fromage. Chose à la verité merueilleuse.

On cognoist s'il y a de l'eau au vin, si on y met vne seruiette blanche, la retirant aussi tost du vaisseau,

ſeau,& lors le vin s'eſcoule,ſi vous la tordez apres, vous en verrez ſortir de l'eau,meſmes ſi vne partie de ce linge eſt dehors,l'eau montera par iceluy, & laiſſera le vin tout pur. Le vin trempé d'eau & mis en vn vaſe de lierre, l'eau qu'on y aura meſlee diſtillera tout au trauers.Les pommes ou poires ſauuages miſes au vin, s'il eſt pur,nageront au deſſus, s'il y a de l'eau elles iront au fonds. On en peut autant faire de l'œuf.

Des Vins aromatiques,ou Hypocras.

POur hypocras prenez, *vn pot ou pinte de bon vin blanc & clairet.*

Succre blanc	*demie liure.*
Canelle fine	*demie once.*
Gingembre	*vne drachme.*

Quelques-vns y adiouſtent clous de girofle. On concaſſe la canelle auec deux ou trois amandes pelees,ſur tout en l'hypocras blanc, puis on adiouſte le ſuccre bien pulueriſé. On paſſe le tout par vne manche tant qu'il ſoit clair.

Autrement & plus fort.

Canelle,	*vne once.*
Gingembre,	*deux drachmes.*
Meligette ou Maniguette,	*trois drachmes.*
Clous de girofle,	*deux deniers.*
Muſcade,& Galanga,	*de chacun vn denier.*

Le tout briſé eſt mis en vn colatoire, meſlant le tout en vne chopine de tres-bon vin rouge ou blanc, ou de bonne maluoiſie, ou quelque autre puiſſant vin. Ce faict, on meſle vne liure de ſuccre fin

fin bien concassé en vn autre vin, lequel on verse dessus le colatoire, auquel on auoit mis le vin sur lesdites espiceries, puis apres l'ayant tiré hors, on le remet dessus par tant de fois qu'il en deuient clair comme au parauant, en le mouuant par fois dedans le colatoire. C'est pour en faire vn flascon. Pour le faire encor meilleur, on peut lier vn peu de musch en vn fin linge au bout du colatoire, à fin que toute la substance passe par dedans. C'est pour ceux qui l'ayment.

Autrement. On prend,

Canelle, *demie once.*
Gingembre blanc, *deux drachmes.*
Clous de girofle, Poiure long, Muscade, de chacun quatre oboles. Le tout bien pilé auec succre fin, est mis en vne mesure de vin blanc, & est coulé,

Autrement. *Gingembre,* *demie once.*
Canelle, *vne once & demie.*
Clous de girofle, *deux drachmes.*
Graine de Paradis, Galanga, *de chacun vne drachme.*
Succre, *vne liure & demie.*
On met le tout sur quatre liures de bon vin rouge, & est faict de l'hypocras.

Autrement. On prend *le dedans de la canelle douce,* *deux drachmes.*
Gingëbre blanc, fleur de Canelle, de chacun vne drachme & demie,
Clous de girofle, *deux drachmes.*
Muscade, *vne drachme.*
Poiure long, graine de Paradis, *de chacun autant.*
Spica Nardy *vne drachme & demie.*
Bois de douce Canelle, *deux drachmes.*

On en

On en fait poudre bien subtile, de laquelle on met le poids d'vne drachme en vn pot de bon vin auec vne liure de succre fin. Ce fait, on coule le tout par vn couloir de linge bien net. Il est delicieux.

Autre Hypocras.

℞. *Escorce de canelle,* *six drachmes.*
Gingembre, *demie once.*
Muscade, *deux drachmes.*
Clous de girofle, graine de Paradis, *de chacun vne drachme.*
Cardamome, Poiure, Calamus aromatique, Coriandre preparé, de chacun *vn scrupule.*
Tres-bon vin, *huict liures.*
Succre blanc, ce qu'il en faut. On doit mettre en poudre & passer ce qu'il faut. Il s'esclaircit auec laict d'amandes douces.

Cest Hypocras est fort aisé.

Canelle choisie, *deux onces.*
Gingembre, *vne once.*
Carpesium, *demie once.*
Succre blanc, *demie liure.*

On met ces choses pilees en deux mesures de bon vin qu'on coule souuent.

Quelques-vns prennent, *Gingembre duquel on a leué la pelure, Canelle de mesme, Clous de girofle, de chacun* *deux drachmes.*
Graine de Paradis, *vne drachme.*
On mesle le tout en tres-bon vin, ou en vin Grec, y adioustant du succre auec vn grain de musc. Il est excellent.

Autre plus aisé & plus prompt. Prenez, *vne demie liure d'eau de vie de la meilleure.*
Canelle,

Canelle, *vne once & plus.*
Muscade, *demie drachme.*
Girofle, *vne drachme au plus,*
Peu de Gingembre, *ou enuiron vne drachme.*
Poiure lõg,& du rond,de chacun vne drachme & demie.

Faut concasser le Poiure, le Girofle & la Muscade. La Canelle & Gingembre se doit decouper en petites tranches bien desliees. Le tout se doit mettre en vne fiole auec l'eau de vie, estant fort bouchee auec cire & parchemin, la remuant deux ou trois fois le iour, à fin que les espices s'incorporent tant mieux auec l'eau de vie. Au bout de trente iours on s'en sert. On en doit prendre seulement vne bonne cueilleree, qu'on doit mesler en vn voirre du meilleur vin, non vert, y adioustant trois ou quatre cueillerees de succre puluerisé. Ce faict, on doit verser le tout de voirre en autre cinq ou six fois, ou plus.

L'hypocras est fort stomachal, mais qui en vseroit en quantité & souuent, pourroit engédrer par sa chaleur & vaporation plusieurs maladies capitales, comme esquinance, apoplexie, &c. Il est aussi contraire à ceux qui ont chaleur de foye. On en peut par-fois vser au fort de l'Hyuer, pour aider à la digestion.

De la Clairette ou Pigment.

NOus appellõs Clairette, l'Hypocras qui se fait auec miel au lieu de succre, & auec vin blanc au lieu du Clairet, ou du rouge.

℞. *Quatre liures de bon vin blanc.*

Espices, *sept drachmes.*
Miel, *treze onces.*
Ou bien; *Espices.* *six drachmes & demie.*
Liure de succre fin sur quatre liures de bon vin.
Quelques-vns y adioustent demie drachme de safran, pour luy donner couleur.

Autrement. On fait du Pigment tel en nostre France,
Canelle, *demie once.*
Gingembre, *deux drachmes.*
Girofle, Poiure, de chacun *vne drachme.*
Miel, *vne liure.*
Vin, deux pintes. Le tout se passe par la chausse tant qu'il soit clair.

Clairette de Paris,
Vin blanc, *deux liures.*
Miel cru escumé, *vne liure & demie.*
Canelle, *cinq onces.*
Poiure, graine de Paradis, Gingembre, de chacun vne drachme. On fait le tout bouillir ensemble.

Clairette d'Allemagne.
Bon vin blanc ou clairet, *deux pintes.*
Miel cru, *vne liure & demie.*
Poiure, Gingembre, graine de Paradis, de chacun trois drachmes. Le tout se passe comme dessus.

Autrement.
Canelle choisie, *deux drachmes.*
Gingembre, *vne drachme.*
Graine de Paradis, Poiure long & rond, de chacun demie once,
Muscade, Girofle, Macis, de chacun *deux drachmes.*
Cubebes, Cardamome, de chacun *vne drachme.*

Spica

Spica Nardi,Schœnanthos,Calamus odoratus,de chacun vn scrupule. On broye toutes ces choses,les meslant auec trois liures de miel & vn pot de bon vin.

Autrement.

Bon vin vieil, dix liures.
Deux liures de bon miel escumé.
Canelle, cinq drachmes.
Spica Nardi, vne drachme.
Clous de girofle,Gingembre,Macis,Bois d'Aloës, de chacun vne once & demie.
Cardamome. deux ou trois drachmes.
Saffran, demie drachme.
Musch,trois drachmes ou deux. On concasse le tout & se coule au trauers d'vn linge clair, ce faict, on l'aromatize auec le musch.

Ou bien,on prend
Canelle, once & demie.
Gingembre, trois drachmes.
Cardamome, deux drachmes.
De Folium,(s'il s'en trouue)*de Galanga,de chacun demie drachme.*
Poiure long ou rond, quatre drachmes.

Les riches peuuent adiouster,
Girofle,Muscade,Macis,graine de Paradis, de chacun deux drachmes,
Bon miel escumé, vne pinte.
Vn pot & demy de bon vin.

Autrement.

Canelle choisie, vne once.
Gingembre, demie once.
Galanga auec Clous de girofle,graine de Paradis,de chacun deux drachmes.

Saffran, *vne drachme.*
Miel eſcumé, *deux liures.*
De tres-bon vin, *deux meſures.*
Cela ſe doit piler & paſſer au ſas, duquel le deſſus ſoit de lin,& le deſſous de laine.

On peut faire de Clairette en quantité pour des barrils. On prend
Canelle, *vne liure.*
Galanga, Gingembre, Cardamome, graine de Paradis, Clous de girofle,Cugebes,Macis,de chacun *vne once.*
Poiure long & rond,de chacun *demie once.*
Spica Nardi, Muſcade, Schoenanthos, de chacun trois drachmes.
Saffran, *vne drachme.*
On pulueriſe le tout fort menu enſemble, puis on le met dedãs vn linge blanc & ample de lin qu'on met dedans le barril qui tienne cent vingt & huict liures de vin, de telle ſorte que les coſtez du drapeau s'eſtendent iuſques par deſſus le barril. Ce faict,on prend le vin, vne partie duquel a eſté parauant meſlé auec quatre liures de miel en vn autre vaiſſeau, iuſques à ce qu'il ſoit deuenu clair. On le coule & verſe ſur leſdites eſpeces auec tout l'autre vin, laiſſant dedans le barril bien clos ledit drapeau auec ce qui y eſt par deux iours. Puis apres on l'oſte & on l'eſpreint bien fort, à fin que ce qui en eſt exprimé entre dedans. Si on en veut accommoder pour vn homme de grands moyens, on y peut adiouſter *du bois d'Aloés tres-bon & de Folicon, de chacun* *vne demie once.*
Du muſch, *vne drachme & demie.*
Et au lieu de miel, on y peut mettre du ſuccre fin pulue

pulverisé. Matthiole escrit, que le Folicon d'Inde (duquel Dioscoride fait mention) nous est incogneu. On luy peut substituer *Spica Nardi*, ou *Casse odorante*, ou *Macis*.

Quant au temperament de la Clairette, elle est bonne contre les froides & flegmatiques constitutions, est aperitiue, donne liesse, sert aux hydropiques & graueleux.

Du vin mixtionné ayant goust de muscat.

NOus auons du vin muscat naturel en ce Royaume qui croist à Frontignan en Languedoc pres de Montpellier seulement, mais ne croissant ailleurs que rarement comme en Boheme, on en peut cõtre-faire pour ceux qui en aiment le goust.

Il y en a qui iettent au vin nouueau nouuellement entonné, fleurs de Suzeau sechees à l'ombre du mesme an, en vn sachet tellement attaché au bouchon, qu'il ne descende qu'à la moitié du vin, vne poignee pour chasque seau d'iceluy. Au bout de dix iours on l'oste, en y mettant des grains de coriandre.

Autres mettent dedans *le suc du Polipode, Riguelisse, Anis, de chacun* *deux drachmes.*
Noix muscade, *trois drachmes,*
Calamus odoratus *vne drachme.*
Le tout doit estre legerement pilé.

Quelques-vns pilent vne muscade auec peu de Macis qu'on met en vn vaisseau de terre ou de voirre plein d'eau de vie tres-bien bouché l'espace de vingt-quatre heures. Quand on en veut vser, on

met de ce que dessus en linge blanc qu'il faut espreindre dedans vn grand voirre, de sorte que tous les costez d'iceluy en soyent arrousez, & que le reste aille au fonds. Ce faict, on met du vin par dessus, qui prendra l'odeur du muscat.

Autrement. ℞. *Fleur de raisin sauuage ou de haye en son tẽps*. Fais-en cueillir & secher à l'ombre pour les garder en vn sachet, & au temps qu'on aura du moust, on mettra dedans le muid vn sachet desdites fleurs, & donnera odeur & force de muscat. On en peut faire de mesme au vin vieil.

I'ay esprouué la recepte d'Euonymus, qui me semble la plus vraye & parfaicte. C'est de prendre de la graine & des fleurs vertes ou plustost seches, de l'Orualle ou Toute-bonne. Mais ce vin donne à la teste & enyure facilement. Il n'y en faudra gueres. Quelques-vns pour faire du muscat rouge prẽnent *Fleur de Soyer quatre onces, & demie once de Canelle*, faisant bouillir le tout en du moust de vin rouge.

Tout ce qui tient de l'odeur du musch, comme Muscade, Macis, qui est sa fleur, fleurs de Soyer & de Coriandre, est propre à cõtrefaire le vin muscat.

Vin mixtionné ayant, comme on dit, le goust de Maluoisie.

℞. *Much, bois d'Aloés, de chacun vne drachme.*
Canelle, graine de Paradis, Clous de girofle, de chacun deux drachmes.
Succre blanc, demie once.

On les pile legerement pour les mettre dedans vn petit

petit ſac de toille ſuſpédu en vn petit barril de bon vin, à la proportion d'iceluy.

Autrement pour le faire en trois iours.

Galanga, Girofle, Macis, Gingembre, de chacun vne drachme. Le tout ſe pile groſſierement & ſe met infuſer dedans vn vaiſſeau de bois bien bouché où il y a quatre onces d'eau de vie tres-bonne par l'eſpace de vingt-quatre heures, au bout deſquelles on met le tout dedans vn linge qu'on ſuſpend par vn filet dedans vn petit tonneau de quelque ſeau de vin ſelon la proportion, autrement il en faudroit dauantage. Au bout de trois iours on oſte le petit ſac.

Vin mixtionné ayant le gouſt de vin Grec.

℞. *Gingembre, Galanga, de chacun demie liure. Graine de Paradis, Clous de girofle, de chacun trois onces, miſes en poudre groſſierement.* Ce qui ſe met en vn petit ſac de toile ſuſpendu au tonneau à proportion du vin.

Vin de Paſſules.

℞. *Paſſules graſſes ſans pepins broyees, deux liures.*
Poudre de Cinamome ou Canelle, vne once.
Le tout ſoit bouilly en certaine quantité de vin mouſt, & ce mouſt ſe doit verſer en vn autre mouſt, qui doit eſtre mis en vn petit tonneau. Et dedãs douze iours il ſera clarifié, mais il doit eſtre ſouuẽt meſlé & remué auec vn baſton. On en peut vſer à ieun comme au repas.

Le vin eſt bon pour les gens d'aage, pour ceux qui ſont de conſtitution flegmatique & melancholique. Il adoucit la poictrine, conforte l'eſtomach, & le cœur, il eſt bon aux aſthmatiques, à ceux qui ont la toux, & aide à la vertu digeſtiue & expulſiue : bref, qui en boit d'ordinaire, ne ſentira aucune maladie flegmatique. De ces meſmes raiſins Paſſules, dit de quaiſſe, eſt auſſi fait & nommé, le vin dict *Paſſan*, qui ſe fait excellent aux monts de Gennes, & de grappes ſechees au ſoleil en vne aire, ou de raiſins, dont les queües ſont retortillees au farment. Ce vin eſt tres-bon pour ceux qui retournent, en conualeſcence pour reprendre vigueur apres grandes defaillances de cœur. Les modernes le nomment *Vernacia*.

Vin laxatif naturel pour ceux qui de nature ſont conſtipez.

ON doit couper la vigne par le long, dont on extrait quelque quantité de la moëlle d'icelle, au lieu de laquelle on met Scammonee ou Ellebore noir, ou quelque autre laxatif. Ce faict, on doit relier la vigne & la reſtreindre comme parauant. La grappe & le vin ſeront laxatifs. Ce vin opere incontinent.

VIN DE POMMES, POIRES, & autre fruits dont on vſe au lieu de vin.

Du Cidre ou Pommé.



IL y a pluſieurs contrees auſquelles il ne croiſt point de vin. Dieu a donné l'induſtrie à ceux qui y habitent d'exprimer le ius de quelques fruits pour en boire ordinairement. Nous auons en ce Royaume les prouinces de Picardie, de Bretagne & de Nortmandie la baſſe, où on fait du vin de Pommes & de poires, qui eſchauffe & qui enyure. La façon de l'vn & de l'autre nous eſt proprement d'eſcrite par l'autheur de la maiſon Ruſtique, pour ne frauder perſonne de ſa loüange.

On prend (dit-il) des pommes franches de bon gouſt, de chair ſolide & de ſuc copieux, cueillies en la my-Septembre, en iour ſerain; & parce qu'on ne les cueille du tout meures, on les doit garder à couuert & à l'air en grands tas vingt ou trente iours pour accroiſtre leur ius, ou bien on les doit expoſer au ſoleil pour exhaler leur humeur plus aqueux, moyennant qu'elles ne ſe gelent, à quoy on obuie par la counerture de quelques licts ou de la paille fraiſche. On les doit toutesfois garder iuſques à leur exacte maturité, le cidre en ſeroit plus foible, s'aigriroit, & feroit trop de lie. C'eſt aſſez qu'elles paruiennent au premier degré de maturité. Ce faict; on caſſe les pommes en vn preſſoir

profond de deux pieds, en y faisant tourner la meule de pierre ou de bois massif, conduites par vn ou deux cheuaux. A faute de pressoir, on les peut escraser auec vn maillet. On les iette puis aprés dedans des cuues où elles cuuent comme le vin. Que si elles ont la chair solide, de goust aspre & de peu d'humidité, on peut verser vn peu d'eau dedans la cuue, ou sous la meule, pour les ayder à se desrompre, de peur que le cidre ne s'engraisse & ne soit trop verdelet. Le premier qui decoule librement & sans estre pressé est le meilleur & le plus doux. On le peut mettre en des tonneaux à part. On remet le reste de la cuue sous le pressoir, & le cidre qui en procede sera plus fort que le premier. On le serre en des tonneaux de bonne odeur qu'on aura auinez de vin blanc. Estant entonné on le laisse bouillir comme le vin, ou sans le tenir plein on le bouche tresbien pour boüillir tout à l'aise, & il en est plus fort & plus fumeux. En aprés on le garde bien clos & bien seellé pour en vser.

On en fait de bien doux, delicat & picquant de pommes douces choisies, pelees & sans pepin. I'ay laissé le vin pour en boire. Si les pommes sont plus molletes, le cidre s'enaigrira plustost, pour à quoy obuier on y doit mesler des pommes aigrettes, vray est qu'il n'en sera si exquis, tant y a que durant les chaleurs d'Esté il en sera plus clairet, de moindre chaleur, & en des altere mieux. Il se fait aussi du cidre de pommes aigres, qui rendent beaucoup plus de ius que les douces. Mais il est aqueux, froid, neantmoins delicat, qui se clarifie soudain, & nourrit fort peu. On fait aussi du cidre de pommes sau

ſauuages de meilleure garde que des pommes franches, toutesfois il n'eſt tant gracieux ni proffitable à la ſanté.

Le cidre eſt doux quant il eſt nouueau faict, comme le mouſt. Il acquiert vn gouſt vn peu picquant, lequel deuient plus aſpre aprés qu'il eſt paré. Ceux qui ſont amers à leur commécement, ſont les meilleurs, & ſe gardent le plus, & deuiennent doux. Les verdelets, qui ne changent leur verdeur en douceur ſont les pires. Il s'en treuue de clairets qui durent long temps. Mais la plus-part ſont iaunaſtres. I'en ay veu d'auſſi clairs comme eau de roche. Ils ſe gardent vn, ou deux ou trois ans, comme les vins, & ſont ſubiects aux meſmes accidens.

Quand on fait de la deſpéce de cidre, on met cõme vne pile en vne cuue le marc laiſſé du preſſurage, ſur lequel on verſe ſuffiſante quantité d'eau, le laiſſant ainſi repoſer & boüillir par vingt-quatre heures. Le marc de quatre tonneaux de cidre ſert à faire vn tonneau de deſpence. Il y en a qui briſent les pommes auec vn maillet, les mettent en des tonneaux qu'ils empliſſent de grande quantité d'eaux, les laiſſent fermenter, boüillir, eſcumer, iuſques à ce que l'eau ait acquis le gouſt & la vertu des pommes. Ce breuuage ſe clarifie pluſtoſt que le cidre frãc, mais auſſi s'il paſſe huict ou dix mois, tant peu qu'il y ait d'eau, il s'enaigrit. On en fait de pommes ſauuages, mais quoy qu'il ſe garde longuement, ſi n'eſt-il ne gracieux ne profitable à l'eſtomach. A defaut de meules & preſſoirs on concaſſe les pommes ſauuages auec vn pilon, on les iette en vn tonneau, & on verſe de l'eau deſſus.

C'eſt

C'est le pire de tous.

Quant au temperament du cidre, il eschauffe mediocrement, seruant à ceux qui ont l'estomach froid & sec: ceux qui l'ont chaud & cholerique, le doyuent tremper d'eau. Estant nouueau, il est venteux. Le cidre, qui par succez de temps s'est en aigry, ou qui est faict de pommes aigres est fort subtil, vn peu astringent & refrigeratif. Bon à ceux qui ont le foye & l'estomach chaud, & aux febricitans: car il rafraichit & desaltere pourueu qu'il fust plus sain.

Le cidre aspre est froid & sec, & ne se doit boire qu'il n'ait perdu son aspreté. Si on est contraint d'en boire, on le doit tremper en eau, autrement il engendre des obstructions, mauuais sang & cruditez en l'estomach, enuoyant au cerueau plusieurs vapeurs.

Le cidre aigre-doux, est plaisant & incisif, mais celuy qui tient de l'aspreté, n'est si bon ne si sain: car à raison de l'aspreté, il a vne pesanteur qui le fait arrester aux hypocondres où il engendre des cruditez & opilations.

Quel que soit le cidre, on ne le doit boire trouble sans dommage de l'estomach, & à cause des obstructions.

Du vin de Poires, qu'on nomme Peré.

IL se fait de poires fraches d'vne ou de plusieurs especes tendres ou delicates. Les poires se doyuent cueillir selon leur qualité. Les plus dures & pesan

pesantes de chair se doyuent cueillir auant que d'estre plus meures, pour ne pouuoir meurir sur l'arbre,& les laisser en quelque lieu pour les attendrir & leur faire acquerir plus de ius. Les autres se doyuent cueillir meures,& aussi tost les concasser auec les pommes. Le peré se fait comme le cidre,mais il craint plus la gelee , & ne se garde tant , s'il n'est faict de poires dures. Il est plaisant pour quelque temps, mais ayant passé cinq ou six mois,il perd la plus-part de sa saueur.

On en fait de la despense comme du cidre,& de poires rudes & sauuages,qui se garde trois ou quatre ans,& lors il est meilleur. Telles poires rendent plus de vin & de meilleur goust que les franches.

Quant à son temperament,il est plus profitable à l'estomach que le cidre. Le peré a vne vertu astringente , & roborante à l'estomach, ayant proprieté de dompter les poisons. Il rafraischit & conforte, mais s'il est aigre ou aspre, il donne plus de trenchees que le pômé ou cidre, parquoy il est meilleur sur la fin du repas.

Celuy de poires sauuages ou de diuerses especes qui ne symbolise en goust,ou de poires & pommes meslees,ou qui n'est espuré, ou qui est meslé d'eau, ne peut estre loüable pour la santé. Il est quelquesfois si clair qu'on le prendroit pour du vin blanc.

Du vin de Grenades.

ON foule les grains de grenade aux pieds, à la façon des raisins iusques à ce qu'ils ayent rendu

rendu tout leur ius. Aprés cela, on les laiſſe boüillir en vn vaiſſeau au ſoleil, lequel ait grande ouuerture, mais il faut couurir d'vn gros linge tout le vaiſſeau, iuſques à ce que toute la lie aille au fonds, & que les pepins nagent deſſus, eſtant comme vin clair & bien purifié. Cela faict, on perce le tonneau vn peu plus haut que la lie, & on met le vin en des barrils de bois bien bouché. Ou bien on tire les grains hors de l'eſcorce quand ils ſont meurs, & les ayant bien mondez de toute pelure, & bien preſſez au preſſoir, on fait paſſer le vin par des ſas propres à cela qui ſe met en des fiolles propres, iuſques à ce que la lie ſoit r'aſſiſe au fonds. On reſerue le clair à part pour le garder, & afin qu'il ne ſe gaſte ou aigriſſe, on met vn peu d'huile d'oliue deſſus; ou bien, on oſte toutes les eſcorces & pelures de dedans: ce faict, on preſſure les grains bien eſmondez. On paſſe le vin qui en ſort, le mettant r'aſſoir en vn vaiſſeau de voirre, iuſques à ce que ſa lie ſoit au fonds & le clarifie derechef; l'ayant verſé aprés qu'il a boüilly en d'autres vaiſſeaux de terre, ſans y mettre la lie.

Quant à ſon temperament, ce vin eſt de fort bon gouſt. Il eſt propre à l'eſtomach & reſſerre le vẽtre; & par ce qu'il eſt fort refrigeratif & deſalterant, il eſt conuenable aux malades qui n'ont la toux.

Du vin de Coins.

ON prend aprés les iours Caniculiers des eaux de pluye qui ſont receües en vn vaiſſeau bien net, & aprés les auoir ſouuent coulees, on y met des

des coins francs & meurs, bien nettoyez de tout bois & de leur semence & pelure, decouppez par petites pieces, les remuãt d'vne cueilliere de bois, tant que leur ius soit tout passé en l'eau, & qu'elle soit comme de couleur de vin. Alors on la fait boüillir à vn petit feu de charbon sans fumee. Le tout bien exprimé par vn linge de lin, se met en vn vaisseau bien bouché. Sept mois aprés on en pourra vser en guise de vin.

Ce vin (comme tesmoigne Dioscoride,) conforte l'estomach, & tous les membres principaux, reprime les vomissemens, retient le flux de sang, rafraischit le foye, il aide à la digestion, empesche les fumees de monter au cerueau. Il est contraire aux vers, il resioüit la personne, fortifie les reins, il appaise la soif: toutesfois si on en vse trop souuent, il engendre des obstructions.

Du vin de plusieurs autres diuers fruicts, qui sert pour la boisson.

Il y en a qui font aussi du vin de cornoilles & de prunelles, qui est fort astringent & propre à ceux qui ont le flux de ventre.

Les peuples Septentrionaux font du vin de Nefles & de Sorbes auec Poiure, Gingembre, & Canelle pour corriger la saueur du sauuage. *Olaus liu. 15. chap. 13. & 27.*

Americ Vespuce tesmoigne qu'en sa seconde nauigation, il se treuua parmy des peuples du continent de l'Inde Occidentale, faisans leurs vins de

fruits

fruits,blancs & rouges, & que leur meilleur vin eſtoit de pomme de Myrrhe fort bonne.

On boit en pluſieurs païs chauds du vin de Dattes.Paul Venitien *liure 1,chap.23.* recite qu'en Perſe aupres de la ville de Cormes, on en boit communément auec des eſpiceries, mais que ceux qui n'y ſont accouſtumez en prennent le flux de ventre, ou en languiſſent. Herodote *en ſa Clio*, fait mention du vin de Dattes des Babyloniens. Les habitans du Royaume d'Aden au goulphe de la mer Arabique,font auſſi leur vin de Dattes, auec ris & ſuccre:& ce vin eſt tres-bon.

Chriſtophle Colomb recite, qu'en la region de Paria du nouueau monde, quelques Eſpagnols furent receus de deux Seigneurs pere & fils Indiens, qui leur firent apporter du vin tres-excellent tant roux que rouge & en beurent à eux. Ce vin (dit-il *au chap.105.*) n'eſtoit point exprimé de raiſins, mais de certains fruicts & de leurs grains treſ-doux.

Pierre Martir Milannois,fait mention en ſes decades du Cacique Abibeiba,lequel eſtoit logé en la coſte du Peru vers le Midy, auec ſa Cour deſſus vn arbre : Les Eſpagnols (dit-il) treuuerent au pied dudit arbre dedans ſa caue force bons vins de fruitages,blancs & clairets.

Benzo eſcrit auſſi que les habitans de Nicaraqua font leur breuuage du fruict d'arbre qui leur ſert auſſi de Monnoye qu'ils appellent *Cacau‹›te*, pareil à l'Amande. Ceux de Temixtitan font de meſmes,l'ayans reduit en poudre bien ſubtile.

Paul Ioue en ſon Ambaſſade de Moſchouie rapporte,que les Moſchouites font grand eſtat du vin de ce

de cerises aigres-douces, & en boiuent tres-volontiers, ayant la force (dit Paule Ioue) de vin tres-exquis.

Du vin delicieux de troncs & branches d'arbres.

VN certain Ioseph en ses nauigations escrit, que les Negres de la coste d'Affrique fōt leur vin des Palmiers qui produisent les dattes. On esbranche (dit-il) les palmes au mois d'Aoust, qui rendent vne liqueur que les Negres recueillent & boyuent comme du vin exquis, l'ayans faict cuire, comme nous faisons le vin-cuit: tellement qu'il ressemble au meilleur miel. Ils demeslent par aprés ceste decoction auec de l'eau, & par vne certaine façon de faire qu'ils ont, ils coulent ce breuuage meslé & le recoulent vingt-neuf iours durant, iusques à ce que ceste liqueur soit claire & bien purifiee. Ils en vsent comme d'vn boire delicieux, & le gardent plusieurs annees. Herodote en *sa Clio*, tesmoigne que les Armeniens de son temps chargeoyent leurs bateaux de cuir sur la riuiere d'Euphrates, de tonneaux pleins de vins de Palmes.

Les habitans de ce grand Royaume de la Chine (comme porte l'Histoire) vsent aussi du vin de palmes, faisans vne fente au palmier par le milieu auec le couteau, & mettent au dessous vn vaisseau pour en receuoir la liqueur qui en sort en telle abondance que la nuit & le iour on en leue quantité qui est odoriferante, & pour la rendre aggreable, on la chauffe.

Les mesmes font aussi du vin d'vne autre espece de palmiers, portant vn fruict nommé *Cocos.* Toute la substance de l'arbre se retire au plus bas du tronc, & estant conuertie en liqueur se reçoit toute par vn pertuis qu'on y fait, puis la meslent auec certaine autre chose dont se fait de tres-bon vin. Ils en font de diuerses couleurs & saueurs, dit la mesme Histoire, *part. 2. liure 1.* qui semblerent aux Espagnols aussi bons que du vin de vigne. Ie diray cecy par digression, c'est que le fruict de Cocos est sain & sauoureux comme les amandes vertes. Il contient en sa grappe de l'eau tres-delicate en quantité, dont on fait du vinaigre. La mouëlle se reduit en huile medecinale & en laict comme celuy d'amandes. On en compose de fort bon succre & miel. De l'escorce on fait des Mantes. Des fueilles on en couure les maisons, és isles de Maldiuie. On a veu és isles Philippines, qui ne sont trop esloignees de la Chine, des nauires desquelles tout le bois, cables, clous, voiles & tout l'equippage, le viure & l'eau pour trente hommes, & toute la marchandise de dedans qui estoit de Mantes, auoit esté tiree seulement de ces arbres. Ainsi le raporte l'histoire de la Chine *2. part. liu. 3.*

En l'isle de Porné prés des Moluques, les habitans font leur breuuage de branches coupees de palmiers. Voyez *la nauigation de Magella.* On taille pareillement aux Indes Oriétales au mois d'Aoust (qui est leur Printemps) les palmiers comme des vignes: les habitans en reçoyuent le laict en des vaisseaux. Trois iours aprés ils en boiuent comme de vin. Ils en font de tres-bon miel, lequel ils mettent

dedans

dedans l'eau & l'escument continuellement, iusqu'à vingt iours, & ayant esté fort escumé, on en vse en lieu de vin tres-delectable, comme recite Ioseph Indien. *chap.137.*

Louys Cadamoste Venitien tesmoigne en l'histoire de sa nauigation, que quelques Affriquains font distiller leur breuuage d'vn arbre tel que le palmier, portant dattes. Ils l'appellent *Maquor.* Ils le font d'autre sorte que ne porte le recit de Iosephe en ses nauigations. Ils ouurent (dit Cadamoste) l'arbre au pied en deux ou trois lieux, par lesquels il iette vne eau grise ayāt le goust du laict. Ils en recueillent en des vaisseaux mis au dessous deux bouteilles le iour, fort sauoureux à boire, & qui fait enyurer comme le vin de vigne, sinon que on le modere auec l'eau. Le premier iour qu'on le recueille, il a autant de douceur que vin du monde, laquelle il va perdant de iour en iour, de sorte qu'il deuient puissant & meilleur à boire le quatriesme iour plus que le tiers & cestuy-cy plus que le second. Il certifie que ce vin luy sembloit plus friand & de meilleur goust que nos vins de vignobles.

On fait aussi du vin en la Taprobane, dit Paul Venitien *liu.3.chap.16.* des branches de certains petits arbres qu'ils ont en fort grand nombre, n'ayans que quatre branches, lesquelles coupées en certain temps de l'an, ils en recueillent la liqueur distillante en telle abondance que d'vn seul rameau ils en retirent en vn iour & vne nuict vn grand vase tout plein. Et c'est là leur vendange. Pour faire rendre plus de liqueur à l'arbre, ils iettent quantité

d'eau sur les racines, mais le breûuage n'en est si naturel.

DV BREVVAGE DE L'EAV mixtionnee crue ou cuite, pour estre plus salubre ou plus plaisante à boire.

De l'eau crue mixtionnee.

Ie ne sache peuple en Europe qui face estat de boire de l'eau crue mixtionnee. Il y en a qui se sentans malades boyuent de l'eau panee cuidans qu'elle leur soit saine, mais ils s'abusent : car le pain qu'on y applique, n'oste point la pesanteur ni la frigidité de l'eau, mais elle en est plus nutritiue.

Les Turcs & Sarrazins qui s'abstiennent du vin selon leur loy, boiuent de l'eau crue succree. Les Indiens de Calicuth & des autres parties de l'Inde Orientale trempent leurs canes sucrines en eau de pluye ou de riuiere qui leur est tiede de nature, & en boiuent au lieu de vin, qui leur incommode pour l'excessiue chaleur du païs.

Les peuples de la Floride (comme on peut voir en son Histoire) boiuent du Casiné, qui n'est faict que de l'eau pure où on met tréper quelques fueilles qui ressemblent à celles de la laictue. Il y en a qui le boiuent tout chaud, à fin qu'estans entrez en sueur, ils n'ayent vingt-quatre heures durant ne faim ne soif.

De l'eau cuite mixtionnee pour breuuage.

PArce que l'eau de sa nature n'a point de goust, & que d'ailleurs elle est terrestre & flatueuse, on est contraint en la faisant bouillir d'y faire incorporer quelques ingrediens pour luy seruir de correctifs, ou luy donner quelque vertu, ou luy accroistre la saueur.

De la Ptisanne.

ON met vne once d'orge entier en quatre pintes d'eau, qu'on fait bouillir l'espace d'vn petit quart d'heure. On y adiouste aprés demie once de bonne reglisse concassee & ratissee, & aussi tost qu'on la iette dedans, on oste la prisanne du feu, puis on la laisse ainsi tremper & refroidir. On y peut adiouster pruneaux ou raisins secs. Il est bon de la laisser cuire long temps.

Quant à son temperament, elle est fort refrigeratiue à cause de l'orge & des pruneaux la reglisse est aussi vn peu froide & humide. Parquoi ce breuuage est bon en temps d'Esté à ceux qui n'ont l'estomach trop debile, & plus encor aux febricitans.

De l'Oximel.

ON prend quatre fois autāt de miel que d'eau & fait-on le tout cuire ensemble à petit feu iusques à ce qu'il n'y ait point d'escume. Si le miel est bon tant moins en iettera-il & sera incontinent

purgé, & tant plustost sera cuit : toutesfois pour bon qu'il soit, la quarte partie s'en va en escume, par apres y ayant mis la moitié d'autant de vinaigre, on fait bien cuire le tout iusques à ce qu'il soit bien incorporé, & que le vinaigre ait perdu toute sa crudité.

Autrement, sur vne partie de vinaigre on met deux de miel & quatre d'eau, l'ayant fait cuire au preallable auec le miel, & l'ayant bien escumé, on y adiouste le vin-aigre, & le laisse-on tousiours cuire en l'escumant.

Autrement.

Fort vinaigre de vin blanc,	*j.liure.*
Miel tres-bon,	*ij.liures.*
Eau de fontaine,	*iiij.liures.*

Le miel se doit cuire, duquel il faut leuer l'escume. S'il en iette beaucoup, tant plus le faudra-il cuire. Le meilleur est celuy de Prouence & d'Espagne, qui rend fort peu d'escume & se cuit bien tost. Si on desire l'Oxymel plus fort, on y doit mettre le miel & le vinaigre par esgales portions, & le double d'eau. Mais d'autant que les vns aiment plus le doux que l'aigre, & les autres l'aigre que le doux, on se doit accommoder au palais de chacun.

On peut composer de trois sortes de Syrop aceteux, de foible, de moyen, & de fort. Le foible auec partie de vinaigre, deux de miel, & quatre d'eau. Le moyen auec partie & demie de vinaigre, deux de miel quatre d'eau. Le fort auec autant de vinaigre & de miel, & deux fois autant d'eau.

Le vin-aigre incise, attenue, & resout les matieres crasses & visqueuses, en quelques parties qu'el

qu'elles soyent, fust-ce aux iointures, *selon le huictiesme liure de Galien de sa Methode curatiue.* Le miel pour deterger, pour la saueur, rendre son action meilleure, conseruer la vertu du vinaigre, & pour resister au flegme. L'eau y est adioustee, tant afin que le miel par vne longue cuite perde sa flatuosité, qu'aussi afin que mieux & plus aisément il s'escume, & mesmes afin que la vertu de l'Oxymel se distribue plus aisément par tout le corps, & pour reprimer l'acrimonie du vinaigre.

Les Grecs le nomment *Oxymel,* les Latins *Acetum mulsum,* les Arabes *Secaniabin.* L'autheur d'iceluy est Galien *au quatriesme liure de la Santé, ch. 21.*

L'Oximel se peut faire autrement.

Eau, *vne pinte.*
Miel, *vne once & demie.*
Vinaigre. *ij. onces.*

Il faut cuire l'eau & le miel ensemble en le bien escumant. On se contente de chauffer le vinaigre pour le mesler auec, mais il le faut faire cuire, derechef & bouillir, tant qu'il soit purifié. Estant rassis par l'espace d'vne heure, on le passe par l'estamine, & pour estre meilleur on y adiouste quelque peu de canelle.

Quant au temperament de l'Oximel, il resout les excremens gros & visqueux engendrez en l'estomach, meurissant les humeurs superflues.

De l'Hydromel.

ON en fait de fort & de foible. Le plus fort est d'vne liure de miel sur trois liures d'eau. Ou

bien vne liure de miel sur cinq liures d'eau & autãt du plus ou moins, ou mesmes vne liure de miel sur quatre liures d'eau. On prend au mois de May de la rosee, ou à faute d'icelle, eau de fontaine, que on laisse reposer vingt-quatre heures. Si on la fait auec eau de rosee, la faut cueillir auant soleil leué, qu'on doit receuoir en linges blãcs, qu'on espreint en vaisseaux bien nets, & qu'on passe auec vn linge. On met le tout en vne grande chaudiere qu'on mesure auec vn baston, & en iceluy on fait cuire l'hydromel à petit feu, escumãt tousiours le miel, iusqu'à ce qu'il soit diminué du tiers. Il sera cuit, si vn œuf en coque mis dedans nage au dessus, & s'il va au fonds, il n'est pas cuit. Estant parfaict, on le verse en vn petit tonneau de bois neuf & eschaudé auec fueilles de vigne, mais en sorte qu'il ne soit plein, à vn, deux ou trois doigts prés du bord. Mais on reserue en vne bouteille de voirre de l'Hydromel pour en remplir le tonneau, lequel on expose au soleil tout ouuert, sauf qu'on le couure d'vn petit linge, de peur des ordures, & le doit-on garder du serein & de la pluye. Il doit demeurer au soleil en esté quarante iours du moins, ou plustost deux mois en Iuillet en & Aoust, On le peut faire en Hyuer, & le mettre prés d'vn iour chaud, ou derriere vne placque de pierre ou de fer de cheminee de cuisine. Il le faut remplir de trois en trois iours, ou de huict en huict, ou de dix en dix. Quand on le fera bouillir au soleil ou en la maison, on tournera le vaisseau d'vn & d'autre costé par fois, afin qu'il sente mieux la chaleur par tout. Lors qu'il sera parfaict, on aura soin de le bien boucher & de le

mettre

mettre dedans la caue en lieu où il ne gele point. Il y en a qui pour le faire plus fort, le font auec autãt d'eau que de miel. Les autres quand il est faict, suspendent en vn petit drapeau dedans le barril, Poiure concassé auec escorce d'orenge puluerisee. Et pour le faire encor meilleur y adioustent deux pintes de maluoisie, & vne chopine de teinture de Tartre.

Pour le faire plus foible, on met huict liures d'eau sur vne liure de miel, l'eau prinse en la fontaine, qu'on fait cuire en vn pot de terre vitré à petit feu, en l'escumant tousiours, tant que l'escume se pourra presenter; & le passant par vn linge. Il doit cuire demie heure ou du moins vn quart d'heure. On concasse quelque peu de fine canelle, laquelle on iette dessus pour l'aromatizer, & tout subit on l'oste de dessus le feu, le couurant & le laissant refroidir, puis apres on le coule ou par vne seruiete ou par vn autre drap net comme dessus. Si on le veut boire frais, il y faut mettre plus d'eau & le couler aussi tost qu'on l'aura escumé: car si on le laissoit espoissir à mode de iulep, il se garderoit mieux, mais il ne penetreroit pas si bien par le corps, & pour sa grande douceur se pourroit conuertir en humeur cholerique. Celuy qui se cuit à loisir est plus nutritif, & si n'esmeut le ventre. Le plus fort hydromel se garde deux ou trois ans. On l'aromatize qui veut, auec macis ou muscade.

Qui en veut faire en quantité mettra six mesures d'eau de pluye sur vne de miel, & le fera-on bouillir en Iuillet & en Aoust au soleil, comme dessus. Pour le rendre de plus grande vertu au tẽps

des coins, on y mesle la quarte partie de leur ius. Quelques-vns auant que de mettre l'eau & le miel au tonneau, le font bouillir sur vn feu clair sans fumee, escumans le miel & le faisans bouillir tant qu'il soit cuit.

Quant à son temperament, il purge la poitrine de flegme gros & visqueux, & dissipe les vētositez.

De l'Hydromel des Moschouites & Polonois, qu'ils appellent Medon, duquel ils boiuent en lieu de vin.

SVr vne partie de miel ils en mettēt six d'eau de pluye ou de fontaine ou de riuiere. On fait le tout bouillir ensemble, & en bouillant on l'escume fort iusques à la diminution de la moitié du tout. Estant refroidy on le met en vn bon vaisseau de bois, y adioustāt six onces de leuain de paste, ou du leuain de biere, ou de celuy de hale pour la faire bouillir. On suspēd dedans le vaisseau vn sachet de Canelle, Poiure, Gingembre, graine de Paradis, Clous de Girofle, & en outre on iette dedans vne poignee de fleurs de Sureau, & le vaisseau est mis comme dessus au soleil & en la caue. On peut mettre trois onces de leuain sur chacune liure d'eau miellee. Il ne le faut remplir durant le temps qu'il boult. On en vse trois mois apres qu'il a bouilly. Quelques-vns y adioustent trois onces de Senegré.

Quant au temperament de cest hydromel ou Medon, il y en a qui estiment qu'il soit non seulement plus gracieux, mais aussi plus sain que plusieurs vins genereux. Il estanche la soif, il purge le

cerueau de la pituite, & l'estomach de mesme. Il est propre aux epileptiques, apoplectiques, & paralytiques. Il est aussi souuerain contre la fieure quarte.

De la façon d'vn autre hydromel ou medon de quelques autres peuples Septentrionaux.

ON iette vne partie de bõ miel sur quatre parts d'eau bouillante ou plus que tiede dedans vn chauderon, par vn tel ordre. On verse la moitié de l'eau ainsi eschauffee en vn vaisseau de bois grãd & large par le dessus, & lors on mesle le miel crud, que l'on detrempe l'vn auec l'autre en faisant vn bon feu dessous le chauderon, à fin qu'il bouille si competemment que l'escume apparoisse, qu'on doit oster peu à peu auec vne escumoire, & cecy se continue iusques à ce qu'on iuge que le miel & l'eau soyent bien escumez, & cepẽdant que cecy se fera, on fait cuire au mesme feu à part des fleurs de houblon dedans vn sac de lin dedans vn pot couuert en quantité proportionnee iusques à la consomption de la moitié de l'eau & plus, à fin que l'amertume d'icelle apparoisse par laquelle on attrempe la trop grande ou trop petite douceur du miel cuit & de l'eau, en telle sorte que l'eau ainsi cuite auec le miel escumé soit versee premieremẽt au vaisseau de bois susdit, & tout incontinent on y mesle le suc du houblon, à fin qu'il se face vn certain tẽperament du miel, de l'eau & du houblon. Ce faict, on couure le vaisseau de drap espois iusques à ce que la chaleur se resolue en tiedeur, puis apres

on prend de la lie de biere, selon la quantité de la decoction, de laquelle on met dessus pour coaguler. Et derechef on couure le vaisseau iusques à ce que toute la mixtion semble estre couuerte d'vne escume blanche à perfection. A faute de ladite lie on prend du leuain de pain commun. Le iour suyuant on coule par vn linge la mixtion, qu'on verse en vaisseau vuide où on la veut garder, en la tenant bien bouchee. On en peut boire librement au huictiesme iour. Et tant plus cest hydromel sera vieil, plus il sera sain. Les fleurs de houblon defaillantes, on prend grains de myrthe ou de geneure, qu'on fait cuire hastiuement iusques à ce que la saueur pure demeure auec l'amertume temperee. Mais il les faut cuire fort longuement. Si on prend du leuain faute de lie de biere, on le dissout en eau chaude & se verse dessus. A fin de rendre ce breuuage plus plaisant & plus fort, on pend vn sac par vn filet auec vne pierre pour le faire descendre au fonds du vaisseau, où on met du gingembre batu, qui seruira pour l'hyuer contre le froid, mais pour l'Esté on reserue les cinq parts d'eau & vne de miel pour en faire l'oximel: car l'vn & l'autre incorporé sera bien propre à estancher la soif & conseruer la santé.

De l'Hydromel ou Medon des Lituaniens, & Polonois.

ON met quarante liures d'eau telle que dessus, sur dix liures de bon miel ou enuiron, selon la force. On fait chauffer l'eau en vn chauderon de cuiure ou d'airain, y mettant le miel à fin qu'en

cuisant on l'escume à perfection. On cuit aussi le houblon en vn petit sac par le moyen dict cy-dessus, à la quantité d'vne liure ou moins iouxte la quātité du miel & de l'eau. Leau bouillie, escumee, & le tout cuit, on la descend du feu iusques à ce qu'elle tiedisse vn peu. Et ce faict, on met vn sac de houblon auec l'eau de la decoction, & de la lie de biere ou du leuain. Mais il faut qu'il soit bien couuert par l'espace d'vn iour & d'vne nuict. Et en fin ceste decoction est mise fort doucement en vn vaisseau bien net. C'est vn breuuage fort sain & delicat, qui se peut accomparer au vin de vignes, & aux autres breuuages les plus exquis, pour estre de bonne odeur, saueur & couleur. Et selon qu'on le voudra plus fort ou plus foible, on adioustera en la decoction plus ou moins de miel.

Il a vertu secrette de guerir & de fortifier nature. Quād ces peuples en veulent faire grand' quantité, ils prennent deux ou trois mille liures de miel tres-pur auec eau proportionnee & auec myrte que produit là vn petit arbrisseau en forme de grains de geneure, croissant en lieu marescageux, & meurissant en Aoust. Ce fruict leur sert en lieu de houblon, pourueu qu'on le face cuire vne heure entiere & plus sur vn grand feu comme le houblon. Mais la mixtion grande d'eau & de miel doit bouillir vn iour & vne nuict. Et finalement y ayant mis de la lie de biere ou du leuain des boulengers, se doit laisser en son meslinge quatre iours ou dauantage.

Les habitans du païs de Mexico & de la ville de Temixtitan, au rapport de Ferd. Cortez, *en sa seconde Rela*

de Relation, boiuent du vin de miel, lequel miel ils recueillent sur des arbres qu'ils appellent *Magnej*, qui croissent par les isles. Le vin en est plus doux que du vin cuit. On boit aussi du vin de miel par toute l'Ethiopie fort gracieux, qu'on presente pour boire en des cornes de bœuf ou de vache, qui tiennent cinq ou six pintes. On en fait quelquesfois qui est fort delicat, duquel boit le grand Negus ou Preste-Ian, & les plus grands Seigneurs. Aluarez ni Cortez, ne nous descriuent point sa composition, mais il est bien certain qu'il se fait comme l'hydromel.

De l'Hypocras de l'eau qu'on appelle Bouchet.

ON prend, *Eau bouillie rafraichie*, *vn pot.*
Canelle concassee, *demie once.*
Succre, *demie liure.*
Le tout se passe par la chausse, à la mode de l'hypocras. On peut changer les doses, en prenant
Succre fin en pouldre, *quatre onces.*
Canelle, autant que dessus.
D'eau bouillante, *quatre liures.*
Le tout meslé ensemble se refroidit en vn bassin d'estain ou de terre bien couuert. Ce faict, on le coule au trauers d'vn drap blanc pour en vser. Il est bon pour les goutteux.

Maluoisie d'Eau.

ON prend, *Eau*, *six liures.*
Bon miel, *vne liure.*

On

On fait le tout bouillir enſemble, en le bien eſcumant iuſques à ce qu'vn œuf frais y nage. Le tout eſtant preſques cuit, on y iette vne poignee & demie de houblon: & quand le tout eſt cuit & preparé, on le coule pour le mettre en vne phiole, bien grande, laquelle on expoſe par quarante iours au ſoleil, en Iuillet & en Aouſt; & pour accroiſtre ſon gouſt, on y adiouſte,

Poiure concaſſé, *demie once.*
Muſcade concaſſee, *autant.*
Clous de girofle, Galanga, de chacun drachme & demie.
qu'on met dedans la maluoiſie en la bouchant.

Autrement, & mieux.

Eau, *vingt-deux meſures, ſoit de pluye ou de riuiere.*
Miel, *dix meſures.*

Le tout incorporé enſemble, on le fait bouillir iuſques à tant que ſix meſures d'eau ſoyent cõſumees, ce qui ſera cogneu par la marque d'vn baſton. Cela bien repoſé, on le met en vn vaiſſeau auquel il y ait eu de bon vin blanc: & ſur trente meſures de ceſte decoction, on y doit mettre vne pinte de ius de houblon, ou le quart d'vne pinte de leuain de biere, ou de celuy duquel on ſe ſert à leuer le pain, auec vne quarte de pinte de teinture de Tartre. On met ceſte maluoiſie au ſoleil pour y bouillir, ou dedans vn poiſle chaud par l'eſpace de trois mois.

Pour bien accommoder le miel, le faut mettre auec l'eau en digeſtion par trois iours, le faiſant bouillir à petit feu, & le remuant touſiours, & le peu eſcumant. Car quãd le tout bouldra enſemble, il s'eſcumera encor, tant qu'il ait perdu le gouſt du miel. On y doit mettre le moins qu'on pourra de houblon:

houblon: car il rend la composition amere comme la biere.

Pour faire teinture de Tartre qui doit entrer en ceste maluoisie, on prend Tartre de vin rouge, qui se met en vn pot de terre neuf, lequel on met en vn fourneau de calcination à bon feu, ou il demeurera sans s'esteindre quarãte & huict heures. Quand ce Tartre sera bien calciné, il sera blanc. On doit dissoudre ladite cendre auec de l'eau, & la faire filtrer, puis coaguler, & le sel qui se trouuera au fõds se mettra en vn circulatoire auec esprit de vin ou auec bonne eau de vie. On le met puis apres sur la cendre chaude, où on le laisse encor circuler quarante-huict heures, par ce moyen on aura la teinture de Tartre qui sera rouge comme vn Rubis.

Ou bien on peut mettre le Tartre dedans vn alambic de voirre renuersé, lequel on mettra dedans de la cendre chaude. On le doit bien lutter auec le corps.

De la Biere, & de sa façon.

POur faire autant de biere que ce pourroit monter la quarte partie de la charge d'vn char de vin tiré à quatre cheuaux, on prend apres vendange des fleurs de houblon bien seches, lesquelles on frotte entre les mains sur vn crible pour en oster la graine qui la rendroit amere. On retient vn bon quart de liure de fleurs, plus on prend vn boisseau d'orge pur, & demy boisseau de bon fromẽt qu'on met en vn petit cuuier net, puis on verse de l'eau dessus qui surmonte le grain de deux doigts, l'y laissant

laissant vingt-quatre heures, & lors on esgoute le grain auec toute ceste eau, sans qu'il en reste. Ce faict, on pose le grain sur vn plancher de chambre ou de grenier où il n'y ait point ou peu d'essor, l'amoncellant au mieux qu'on pourra en forme de pyramide, auquel estat on le laisse deux ou trois iours, plus ou moins, iusques à ce qu'estát eschauffé, il ait ietté le germe de l'espoisseur d'vn demy teston, prenant souuent garde qu'il n'y soit trop. Ce faict, on estend le grain germé en lieu où il seche si biẽ qu'on le peut moudre, & n'estát sec à suffisance, on l'acheue de secher au four quand on en a tiré le pain, & apres est moulu fort deslié. Au iour qu'on veut faire la biere, on assemble de l'eau iusques au tiers de ce que peut contenir vn char de vin, laquelle se met à part en vn cuuier, & de là quelque temps apres en trois ou quatre grands chauderons esgalement, qu'on met vuides en mesme temps sur le feu qui soit grand, versant en vn chacun demie pinte de l'eau qu'on auoit amassee, & lors on despart à chacun esgalemét des fleurs de houblon qu'on a preparees, les faisant frire là dedans autát de temps qu'on feroit frire vn oignon pour vn potage. Ce faict, on met dedans les chaudieres l'eau assemblee qu'on distribue par esgales portions faisant le tout bouillir deux heures durát à grand feu, pendant lequel temps on met la farine dedans le mesme vaisseau où on auoit assemblé l'eau. Au bout de deux heures, on prend de l'eau, laquelle doit estre versee petit à petit sur la farine, comme pour faire de la bouillie, iusques à ce que toute la farine soit bien destrẽpee, mais il faut cou-

ler l'eau en la verſant, à fin que la fleur de houblon monte auec l'eau: ce faict, on braſſe l'eau & farine meſlee le plus fort qu'on peut auec vne paſle de bois par deux ou trois perſonnes, ſans ceſſer, l'eſpace d'vne bonne heure: puis apres on remet ſur le feu les chanderons, l'eau eſtant repoſee autant qu'vn œuf met à cuire, leuant ladite eau par deſſus le ſon, tout ce qu'on en pourra trouuer, le remettãt eſgalement en chacune chaudiere, ſans qu'il y ait du ſon. Alors on fait cuire le tout enſemble à bon feu, iuſques à la cõſomption du quart. Puis on oſte du cuuier le ſon qui y eſt reſté, lauant ledit cuuier & y verſant toute l'eau, laquelle couuerte d'vn linge blanc on la laiſſe raſſeoir iuſques au lendemain. Pendant que l'eau ſe repoſe, on prend dixhuict ou vingt œufs des plus frais qu'on peut trouuer, mettant dedans vn ſeau bien net les moyeux diligemment ſeparez du blanc & des germes. Ce faict, auec vn balay net fait en aſpergez, on les demeſle proprement, prenant vn pot d'eau cuite pour ceſt effect: ce qu'eſtant, on deſtrempe parmy l'eau & les œufs vn leuain bien leué de ſegle de la proportion du pain de deux liures peſant, ou enuiron, lequel on demeſle auec les mains, à quoy on adiouſte demie pinte de ladite eau du cuuier preparee, remuãt le tout; & tournant le balay par dedans. Apres cela on verſe des ce iour, ce qui eſt dedans le vaiſſeau, dedans lequel on veut loger la biere, le roulant ſur tous ſes couſtez aprés eſtre bien bouché, & ce iuſques à ce qu'il eſcume bien fort, laiſſant toute la nuict le vaiſſeau bien bouché, iuſques au lendemain qu'on verſe dedans iceluy toute l'eau laquelle on

le on laisse bouillir en l'escumant comme le vin, selon qu'on iugera au bout d'vn ou de deux iours. Estant refroidie, on bouche tres-bien le vaisseau, & au bout de quinze iours on peut boire de la biere. Il faut aduiser que l'eau dont on veut destremper les œufs ne soit trop chaude, de peur qu'elle ne les face cuire.

Il y en a qui font la biere d'orge seulement auec houblon, fleur ou semence, ou d'orge auec fromét par esgale portion, que les Anglois appellent *double-biere*, les Picards *queute double*, ou la quarte ou sixte partie de froment. Les Parisiens en son lieu y mettent de l'auoine, & trois fois autant d'orge, qu'on met tremper ensemble en vne cuue l'espace de vingt-quatre heures. Quoy qu'il en soit, elle tient de l'amertume, & enyure côme le vin. Ceux des païs bas, qu'on appelle Flamens, pour la rendre plus espoisse, y adioustent de la mie de pain blanc, des pommes, du beurre, des muscades; les autres, succre, canelle, girofle ou du miel au lieu de succre. Les bieres sont differentes en degré de force & de saueur. La biere de Lubec, est fort espoisse, amere & laxatiue. Elle se vend comme le vin. En Allemagne on fait estat de la biere de Torque en Saxe, de Hambourg, &c. Et en Hollãde de celle de Delft, où chacun est brasseur de biere. L'vne & l'autre se fait de l'eau espoisse & roussastre qui passe par le milieu des villes, desquelles elle reçoit toutes les infections. La meilleure & la plus saine de toutes, est celle d'Angleterre, qui se compose d'eau de fontaine. On estime que si on iette dans le tonneau de biere vn sachet assez grand plein d'espics de fro-

ment encor tendres,& qu'on l'y laisse long-temps, elle sera gardee de corruption.

Quant au temperament de la biere, celle qu'on fait d'orge ou sans houblon ou auec peu de houblon, est propre à rafraischir durant les chaleurs d'Esté. Celle qui est composee d'orge & d'auoine acquiert quelque chaleur. Celle d'orge & de froment encor plus,& singulierement si la fleur ou semence de houblon (qui est amere) y est mise en quantité,d'autant que par sa chaleur elle tempere beaucoup la frigidité de l'orge, tellement qu'elle enyure plus que le vin, & si on la distille par l'alābic on en fait de l'eau de vie.

Au reste,elle est de plus crasse substance, & de plus tardiue digestion que le vin, &, si nous en croyons Dioscoride,elle engendre ladrerie, offense le cerueau, & suscite des ventositez. Il l'appelle en Grec, *Lithon*, s'estoit du moins quelque espece de biere approchant de la nostre. Celle qui est mal cuite,ou trouble,ou faicte de nouueau, engendre des obstructions & des douleurs de teste auec colique. Celle de Boheme & d'Escosse est fort fade à l'occasion du segle qu'on y met, & de plus mauuaise grace que toute autre quelle qu'elle soit. La biere trop gardee & qui tire sur l'aigre, offense l'estomach & les parties nerueuses. Quelle qu'elle soit,elle est de plus crasse substance,& de trop plus fascheuse digestion que tout autre breuuage, ne pouuant estre saine,pour la maceration & putrefaction de l'orge dont on la fait.La biere la plus subtile,la plus claire & de moins de superfluité, est la meilleure. La plus grossiere & immōde est la pire,

& qui

& qui opile beaucoup.

La biere de Mars se garde tout l'an en son entier. On luy rend sa saueur perdue par le gingembre ou par racine de glayeul, muscade, girofle, grains de laurier, calamus odoratus, & par la blette qui restitue le vin: car elle tient du Nitre, lequel garde le vin de s'en aigrir. Les Tauerniers du païs bas racoustrent tous les vices de la biere, soit en la couleur, soit en la saueur, en parfumãt de soulphre les vaisseaux, & y mettant de l'eau marine cuite au sel. Autres y appliquẽt chaux, sable, laict de vache, pierres blanches ou sept ou huict œufs.

Herodote *en sa Clio*, recite que les Egyptiens vsoyent au lieu de vin de l'eau cuite auec de l'orge. Les peuples les plus Septentrionaux, on leur biere de toute autre façon, comme s'ensuit.

De la Biere des peuples plus Septentrionaux.

TAnt plus l'orge est beau, tant plus on le prepare, tant meilleure en est la biere. Voicy comment ils font la biere selon la petitesse ou grandeur de la famille. Ils posent l'orge sur vn paué de bois long & spacieux en quãtité de vingt ou trente muids, lequel arrousé d'eau, ils le remuent continuellement, de sorte qu'il s'amollit & enfle en vn iour & vne nuict, ce qu'on reitere deux ou trois fois, iusques à ce qu'il commence à vouloir germer, tant qu'ils se tiennẽt l'vn à l'autre. On l'estend par trois iours sur le paué pour secher, & de là on le porte sur des minces drapeaux en vn grand four, pour y estre rosty par le moyen d'vn feu lent

qu'on fait dessous à fin qu'il en soit beaucoup plus doux,& comme ayant goust de miel. De là on le porte sous la meule pour le concasser legerement. On le verse peu à peu en quelque vase de bois fort grand, où il y ait de l'eau chaude, en le remuant tousiours peu à peu,pour luy acquerir plus de douceur.Et aprés que ce meslinge sera plus tiede, on le fait bien fort cuire, & ayant esté escumé en vn petit vaisseau troüé comme vn crible,on le transporte en vn autre vaisseau,où on met & mesle la tierce ou quarte partie de la decoction du houblon, selon qu'on veut que la biere soit plus douce ou plus amere, y adioustant à l'instant lie de vieille biere comme leuain en petite quantité, qui y apporte la perfection totale, faisant bouillir doucemét toute ceste composition. On fait aussi le mesme preparatif de froment & d'auoine. On appelle ceste liqueur en langage Gothique, *Buska*. Quelques-vns pour la rendre plus douce, ne la cuisent pas du tout.Et à fin qu'elle lasche le ventre, ils la rendét plus aigre. On la fait en Mars & Auril,à fin qu'elle dure dix ou douze ans pour medecine: car l'eau de ceste saison-là estant meslee au pain ou au breuuage, ne le laisse iamais aigrir ne pourrir. Et telle est la biere de Drasse qui se fait en la ville capitale par plus de six cens brasseurs, qui la vendent aux Portugais pour les Indiens.

Ceste biere guerit ceux qui sont abondans en mauuaises humeurs,& réd les femmes fertiles.Les grains apprestez comme dessus,les façons se diuersifient selon les païs: les vns faisans la biere plus tost & les autres plus tard, en plus grande ou en moindre

moindre quantité par le moyen des femmes seulement, si ce n'est és cours des Princes & grands Seigneurs. Mais il faut noter que si le houblon n'est assez cuit, il engendre des trenchees & douleurs de nerfs. On cognoist qu'il est cuit à suffisance, mettãt dedãs vne petite poignee des extremitez d'iceluy, si estant tirees hors de la decoction, elles retiennẽt vne viscosité auec amertume tres-amere. La biere d'orge tant plus est vieille tant plus est pure & saine. On tient que comme les vins sont d'autant meilleurs qu'ils approchent du midy, qu'aussi les bieres des païs les plus tirans au Nord, sont les meilleures. Et peut-on dire qu'il se trouue plus de peuples beuuans la biere que le vin.

De la Biere des habitans du pays de Gotthie tirans vers le Midy qu'ils appellent Mulse.

CE breuuage se fait de miel, de myrte, & de biere mesme. Les quatres parts de biere & la quinte part de myrte. Ceste composition se cuit en vn grand feu vne ou deux heures, iusques à ce que le miel soit escumé: Et ayant mis la lie par dessus, on le couure & demeure couuert vn iour & demy, & se fait vn breuuage tres-puissant: car estant mis au voirre ou gobolet, il estincelle comme le fer ardent. On s'en sert aux nopces & grands banquets. Paul Ioue en son voyage de Moscouie dit, que les paures y font leur biere de miel & de houblon cuits ensemble, qui s'enuieillit en des vaisseaux poissez par dedans, & acquiert sa bonté par la vieillesse.

Les Lithuaniens font auſſi leur biere de fromēt, d'orge & de mil cuits enſemble, qui les enyure quand ils en boiuent beaucoup. Ainſi le dit Matth. à Michou.

De la Biere des Ethiopiens,

ON prend de la farine non paſſee par le crible qui ſoit de fromēt ou d'orge. On en fait de la paſte, où on met du leuain comme quand on fait du pain. On la garde dix iours auant que la cuire, mais on la doit tous les iours ſaupoudrer d'vn peu de farine & bien meſler auec icelle, iuſqu'au dixieſme iour, tant que la paſte s'aigriſſe. Apres ce temps, on en fait du pain qu'on cuit au four dont on fait du biſcuit, lequel eſt mis par pieces dedans vne vrne, qui eſt vn grand vaſe de terre, mettant deſſus vn peu d'orge germé. On emplit d'eau ladite vrne biē bouchee iuſqu'au troiſieſme iour, puis on l'ouure & eſtend-on la main iuſqu'au fonds d'icelle, meſlant tres-bien, briſant, & reduiſant le biſcuit en liqueur, qui n'aura point eſté liquefié par l'eau. Puis apres on y met incontinent du pain d'orge faict le meſme iour, le coupant en forme de pain de potage, & y adiouſtant derechef de l'orge germé plus que parauant. Mais il y faut vſer de ſoigneuſe meſure & d'ordre ſelon la quantité de la biere, à faute dequoy elle vient aſpre & de ſaueur amere. Si on y en met trop peu, la biere en deuient fade. Faut dōc vſer de prudence. Et quand tout aura eſté bien meſlé, il faut derechef boucher l'vrne iuſqu'au quatrieſme iour, puis on la doit ouurir, & paſſer la

biere

biere par vn drap de lin, & apres auoir esté bien espreinte & purgee auec sa lie, on la verse en vn autre vaisseau bien net. On en peut boire dés le quatriesme iour, combien qu'elle soit fade iusqu'au vingtiesme.

Autrement. On met du biscuit & de l'orge germé dedans vn grand vase de terre iusqu'au troisiesme iour. Puis aprés on prend vn grand pot plein de miel, auec des goffres & de la cire, & consequemment vn grand vaisseau qui contient cinq fois plus que le pot du miel, qu'on doit bien lauer. Cependant qu'il est encor humide, on le renuerse la bouche contre bas pour estre parfumé de fueille seiche d'oliue. En outre on met tout le miel du susdit pot, & on réplit deux fois le mesme pot, d'orge germé & de biscuit ramolly, mettãt audit pot autãt d'eau qu'il y auoit eu de miel, & autant d'orge germé qu'il en faut. Et quãd on a mis toutes ces choses au vaisseau parfumé auec le miel, l'eau & la biere, on le bouche bien par trois iours. Puis apres on l'ouure, & toute la lie escumee qui se treuue à l'entree du vaisseau: on l'espraint, afin qu'elle s'escoule, & en la coulant par vn linge net, se distribue en diuers petits vaisseaux aussi nets, qu'on bouche tresbien iusqu'à ce qu'on boiue la biere de ces vaisseaux. Ceste biere est beaucoup meilleure que la precedente, car elle ne dure que huict ou dix iours, & ceste-cy vingt ou trente, & se fait en lieu plus chaud. On couure aussi les vases de draps eschauffez, mettant ordre que les adulteres, paillards, & autres meschans hommes, voire les femmes qui ont leurs purgations n'en approchent, ce qui se

garde par toute l'Ethiopie. Et ce qui s'oste de la ſuperficie des vaiſſeaux, quād on le veut faire couler, on le met au ſoleil pour le ſecher, & l'infuſent dedans vn pot ou chauderon pour le bouillir auec peu d'eau. Ce faict, on le refroidit, & demeure au deſſus de l'eau vne tres-belle cire. Quant à l'orge, on le doit r'amollir en l'eau vn iour & vne nuict, & de là on l'oste, & ſe met en vn vaſe de bois moüillé, ayāt arrengé deſſus & deſſous des fueilles de figuier recentes, qu'on humecte touſiours tant qu'il germe, & apres qu'il aura germé, on le fait bien ſecher au ſoleil, & le met-on ſous la meule pour le concaſſer.

Du breuuage d'eau & Ris, ou autres graines.

MArc Venitien recite *liu.13.chap.4.* qu'en l'iſle de Zanzibar, qui eſt aux Indes d'Orient, les habitans (au lieu de vin) font de tres-bon breuuage d'eau cuite auec ris, ſuccre, &c.

Les Tartares de la prouince du Catai y adiouſtent diuerſes eſpiceries, de ſorte que ce breuuage ſurmonte le vin en bonté. Ceux qui en boiuent plus qu'il ne faut par raiſon, s'en enyurent pluſtoſt que du vin, ce dit l'autheur ſuſnōmé, *liu.2.ch.25.* autāt en eſt-il au païs de Carajan, ſelō le meſme, *ch.39.*

Les Ameriquains voulans faire leur boiſſon, ont leurs fémes qui y beſoignent à la barbareſque. Elles maſchent leur mil, & le crachent en des vaiſſeaux de terre remplis d'eau, laquelle ils font bouillir, aprés auoir bien maſché & remaſché leur mil, le crachent en vne eſcuelle, le meſlent, le coulent, & eſtant refroidi le boiuent, & s'en enyurent. Ceux

de l'I

de l'Isle Espagnole du temps iadis en faisoyent tout autant de leur mays : car estant bien broyé, moulu & trempé en certains vaisseaux, auec de l'eau, leurs femmes en faisoyent leur breuuage.

Il y a des Tartares qui font leur biere d'eau & de mil. Ils la nõment, *Buza*, & les Russiens, *Bracha*.

Ceste varieté de breuuages sert à deux fins, ou à ceux qui par quelques langueurs & maladies n'osent boire du vin en leurs repas, comme aux goutteux, epileptiques, febricitans & autres ; ou à ceux qui pour leur indigence, (quand les vignes sont gelees ou que la gresle les a batues) n'en peuuent auoir l'vsage. Et ne faut point douter que quelques vns ne puissent estre salubres. Et certes Hippocrate loüe fort le breuuage d'orge. Olaus aussi. *li.13.ch.29.* tesmoigne, que si quelqu'vn boit vn bon trait de la biere premierement descrite des peuples tirans au Nord, s'il est pressé de la poictrine & de toutes opilations, qu'il guerira sans doute. Il dit ailleurs, que se treuuant assiegé au palais de Holme en Suede l'an 1520. beuuant de la biere d'orge fort vieille & d'ordinaire, il rendit des petites pierres, les vnes comme du mil, des autres, comme pois ciches, ou comme poiure, & de plus grosses, sans douleur, ni que depuis il s'en soit iamais senty.

Les Moscouites vsent d'eau distillee d'auoine au lieu de vin, qui ne croist pas en leur païs, & ceste eau n'eschauffe & n'enyure pas moins que le vin.

Les Ethiopiens (comme dit Aluarez) font aussi leur breuuage d'eau & de millet, qu'ils appellent, *Cinaa*, lequel se treuue assez bon. Bref, ils font de la boisson d'eau & de froment, ou d'orge, de mil, de

pois

pois ciches, de pois blancs, de faseols, de semence de lin, de Tafe, de Gaze, & autres.

Du breuuage de Laict.

LEs villageois & montagnards, qui nourrissent bestes à corne en quantité, ne boiuent communément, que du megue ou petit-laict, de vaches, de cheures, ou de brebis, de la qualité duquel nous traiterons cy-aprés. Les Holandois quelque peu qu'ils en ayent, en font de mesme, & sont neantmoins grands de stature, sains, & forts.

Les Arabes des deserts selon Theuet *en sa Cosmographie*, ne boiuent que du laict de chamelle, qui est refrigeratif, & viuent cent ou six-vingts ans. Les Tartares boiuent du laict de iumens, qu'ils apprestent, tellement qu'il ressemble à du vin blanc. Ils l'appellent, *Chiamis*. Ils font estat du laict enaigry, qu'ils appellent, *Romik*, pource qu'il conforte (à ce qu'ils disent) les estomachs, & si leur sert de medecine laxatiue. Ils boiuent en leurs banquets du laict sublimé, lequel enyure fort. Herodote *in Melpom.* recite pareillement, que les Scythes beuuoient le laict de leurs iumens, & se seruoyent des esclaues ausquels on creuoit les yeux. Ils prennent (dit-il) des canons d'os en façon de flustes, lesquels mis en la nature des iumens, on y fait souffler les esclaues pendant qu'on en tire le laict. Et disoyent que par tel soufflement les veines de la iument s'enfloyent, & le pis s'aualloit & grossissoit. Le laict estoit mis en des vaisseaux de terre fort creux,

entour lesquels on rengeoit les esclaues, leur faisant battre & remuer le laict, parce qu'ils auoyent opinion que le dessus estoit le meilleur. Il dit ailleurs, qu'en certains quartiers de la Scythie, ils mesloyent auec ce laict, certain ius espois & noir, appellé *Isch*, d'vn fruict meur, gros comme la féue d'vn arbre nommé, *Pontique*. En Suede & Noruegue les païsans boiuent communément du laict de brebis, & les autres du laict d'asnesse.

Le laict de iument, de chéure, & d'asnesse se mesure à la qualité de leur sang. Ils tendent à froidure & siccité, & plus encor celuy d'asnesse, qui est aussi & plus melancholique, & plus sereux. Celuy de la brebis approche plus du temperé, il a plus de chaleur, est moins sereux, plus doux, & nourrissant, pour auoir plus de parties en soy propres à la composition du beurre & du fromage.

Du vin eueux, ou aqueux pour les febricitans.

ARnaud de ville-neufue, excellent Medecin de nostre siecle, veut qu'on prenne vn pot d'eau bouillie, qu'on estouppe tres-bien auec le doigt, & qu'ainsi soit mis dedans vn seau de bon vin clairet odoriferant, dedans lequel il doit arrester longuement, & quand on voudra tirer le pot, on y remettra le doigt. L'eau aura le goust & la couleur de vin. Le vin par ceste commixtion perd sa force à cause de l'eau, & la froideur de l'eau est vn peu alteree par la chaleur du vin. Si on les fait bouillir ensemble, l'eau en vaut mieux.

Le mesme ordonne le vin suyuant pour les anciens.

Tresbon vin, *iiij.liures.*
Succre candy, *j.liure.*

Ces choses se doiuent confire à feu lent comme Syrop, pour estre receües auec deux parties d'eau. Il est tres-bon(dit-il)selon Rabbi Moyses, pour les anciens refroidis,& pour les foibles,ausquels l'humeur radicale est diminuee auec la chaleur : car ce vin engendre bon sang, & remplit les membres de vertus.

Il ordonne aussi ce vin pour ceux qui sont sains.

Cinnamome, *ij.drachmes.*
Gingembre blanc,
Fleur de Cinnamome,de chacun drachme & demie.
Girofle, *ij.drachmes.*
Muscade, *j.drachme.*
Poiure long,
Graine de Paradis,de chacun vne drachme.
Spica Nardi, *demie drachme.*
Bois de Cinnamome douce, *ij.drachmes.*

Dont on fait poudre tres-subtile , de laquelle on met vne drachme en vn pot de bon vin , auec vne liure & demie de succre. On coule le tout par vn linge bien net,auant que de l'infuser au vin,qui en sera de saueur delicieuse.

LIVRE

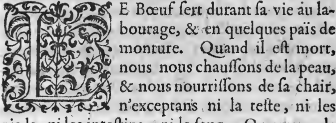


LIVRE TROISIESME.

De l'vsage des chairs tant domestiques que sauuages à quatre pieds.

Et premierement des bestes Domestiques.

Du Bœuf, du Taureau, & de la Vache.



E Bœuf sert durant sa vie au labourage, & en quelques païs de monture. Quand il est mort, nous nous chaussons de la peau, & nous nourrissons de sa chair, n'exceptans ni la teste, ni les pieds, ni les intestins, ni le sang. On prepare la chair en diuerses façons pour en manger, sinon qu'on l'aimast mieux crue que cuite, ainsi qu'il se pratique en quelques lieux d'Ethiopie. Et de faict, Aluarez a escrit qu'estant inuité par vn Prestre, fort sçauant, Seigneur du royaume d'Angote, que on appelloit Angoteras, on le seruit d'vne poitrine de vache crue. Il en mangeoit (dit-il) & mordoit dedans comme si c'eust esté du marsepain. Mais sans aller si loin, ie me souuiens d'auoir esté souuent,

uent contraint de manger en VVestphalie de la chair de bœuf ou de vache toute crue, n'ayant esté que suspendue dedans la cheminee. Ie me tiendrois plustost à la façon des sauuages d'Irlande, qui escorchent les bœufs par les campagnes, & les mettent entiers & tous escorchez dedans leur peau attachee par les bouts à quatre paux plantez à terre le poil dessous, & plus bas vn bon feu clair. Ils tournent le bœuf d'vn & d'autre costé, iusques à tant qu'il soit bien cuit. Ceste façon de cuire le bœuf tout entier est vsitee en d'autres lieux qui ne sont reputez pour sauuages: car Olaus recite *liure 17. cha. 25.* qu'aux païs Septentrionaux on en sert ordinairement aux nopces & grands festins, & adiouste qu'on met dedans le bœuf vn porc entier tout apresté, dedans le porc vne poule, & dedans la poule à force œufs. Et que mesmes aux cours des Princes, on y rostit des bœufs entiers que les cuisiniers remplissent de toutes volailles & bestes terrestres, qu'on distribue par ordre aux Centeniers. Le susdit Aluarez recite aussi qu'vn Dimanche on apporta aux Portugais de la cuisine du grand Negus, qui est le Preste-Ian, vne genisse toute entiere si proprement mise en paste auec fruits & espiceries, dont elle estoit farcie, qu'ils ne peurent iamais perdre l'enuie d'en manger.

Pour engraisser les bœufs, on les nourrit d'orge bouilly, & de féues brisees, auec leur saoul de foin, & sur tout du recors. Ils aiment naturellement les cosses des legumes, les bourgeons de vigne & de l'orme, & s'engraissent de ses fueilles & du marc de vin. On les fait deuenir gras en Limousin, & au Comté

Comté de Bresse de raues, mais leur chair n'en est iamais si ferme. Autres leur baillēt des petis choux decoupez & trempez en vinaigre, lors qu'ils reuiennent du pasturage, auec paille & son par cinq iours. Le sixiesme, on les nourrit d'orge moulu, accroissant tous les iours la mesure. Et pour leur oster le phlegme, on leur laue tous les iours la gorge d'vrine. L'eau chaude leur est bonne en Hyuer, & la tiede en Esté, durant lequel on les repaist au poinct du iour, à midy, & à neuf heures en Hyuer, cela mesmes se fait au premier chant du coq, au poinct du iour, & au vespre.

Si on veut garder quelque temps la chair du bœuf quand il est mort, on la doit saler au commencement ou à la moitié d'Octobre, voire tout l'Hyuer, durant la pleine lune : car la chair en est plus vigoureuse & en accroist dauantage. Qui la veut garder vn an, comme pour l'auitaillement des nauires, on la sale, & laisse-on salee par l'espace de vingt iours en quelque vaisseau de bois ou de terre. Si on ne la veut tant garder on la doit tenir deux ou trois iours au sel, & la faire peu aprés bouillir: car elle en est plus tendre & de meilleur goust. On met les os dessous, chair dessus. Quelques-vns la salent au defaut de la Lune, parce qu'ils tiennent que elle en a plus de saueur. Il y a des païs, ausquels aprés qu'on a salé le bœuf, on le laue diligemment en eau fraische, ce faict, on la pend en la cheminee pour la secher par douze iours, plus ou moins, selon qu'elle est pendue bas ou haut, ou qu'elle a eu plus ou moins de feu.

Pour faire du bresil, de chair de bœuf on en doit

prendre le cuissot, lequel on met par pieces, selon la grosseur qu'on pretend,& apres qu'elle a esté salee l'espace de quinze iours ou de trois semaines, on la doit pendre dedans la cheminee pour l'essuyer, & pour luy donner bon goust,on fait fumer au dessous, de la racine ou des rameaux de geneure,qu'on esteint incótinent.Elle sera plustost rouge si on la parfume aussi de faisseaux d'ortie secs, mais tels parfums la font plus dure & de plus difficile digestion. Auant que de la cuire, on la destrempe en eau chaude,& estant cuite,on la mange toute froide, ceux (dis-ie,) qui ont bon estomach, auec vinaigre,persil & oignons.

Quant au temperament de la chair de taureau, elle est de mauuais suc & de fascheuse digestion. Celle de belier est pire,& pire encor celle de bouc. On chastre les taureaux à deux ans; & lors on leur donne à manger du foin coupé menu auec du son. On les doit chastrer en Automne qu'il ne face ne chaud ne froid excessif, & que la lune ne soit à son décours. On met sur la section cendre de sarment auec litarge, & trois iours apres on y met auec ladite cendre,de la poix fondue. Ce mesme iour que on les chastre,on ne leur donne point à boire.

Quant à la chair de bœuf,elle est de grande nourriture, & engendre vn sang fort grossier, duquel ceux qui sont d'vn naturel melancholique, tirent diuerses maladies. Elle est aussi de difficile digestion, mais si on la peut digerer, l'estomach estant robuste, où en faisant grand exercice, elle nourrit copieusement. Galien ordonne à ceux qui par necessité en vsent,de la tréper en vinaigre,& la manger

ger auec des aux & de la rue, pour aider à la digestion, mais il seroit bien difficile de se pouuoir accommoder à telle sausse. Les espices ou la moustarde y pourroit mieux symbolizer: mais le pis est ce qu'il adiouste, que l'vsage frequēt de ceste chair engendre la ladrerie, le chancre, la rongne, la lepre, la fieure quarte, ou l'enfleure de rate auec l'hydropisie. Il tesmoigne en vn autre passage, que ceste chair est de froide & de seche nature, qu'elle est si restreinctiue que bien à peine elle descend à bas, & notamment lors que le bœuf est vieil: car estant ieune, il a la chair plus temperee, nourrit mieux, & entretient la force. Elle est plus saine bouillie que rostie, estant de qualité plus seche que celle du pourceau. Les tetines des vaches sont de gros suc, mais si elles sont de quelque beste grasse & replete, elles en nourrissent mieux, & sont d'vn suc plus loüable: leur chair ne vaut pas celle des bœufs, si ce ne sont genisses.

Les meilleurs bœufs que nous sachions en Europe, ce sont ceux de Hongrie: car ils sont beaux, bons & gras. Ils paissent librement & sans conduite par les champs, durant l'Hyuer on ne les retire point aux maisons, mais ils en sont plus sauuages. On les debite par toute l'Allemagne iusqu'à Strasbourg. Ceux de la Frise & du terroir d'Embde les secondent, auec ceux du païs de Suaube, & de Suisse à Zofingue qui est du Canton de Berne. Toutesfois les meilleurs de tous, les plus delicats & les plus sauoureux, selō mon aduis, sont ceux de la basse Normandie au païs de Coutentin, que les marchans acheptent maigres aux foires de Li-

sieux, pour les engraisser par les herbages, où ils paissent iour & nuict. Ie ne croy pas qu'il y ait mouton ni plus tendre, ni plus gras, ni plus sauoureux, mais ils sont de petite corpulence. Les Espagnols ont peuplé toute l'Indie Occidentale de bœufs, & sur tout l'Isle Espagnole, où les bœufs ont tellement multiplié, qu'il y a tel Espagnol qui en tient quinze ou seize mille. Ouiede recite que de son temps la chair de vache estoit à tel marché en ladite Isle, q̃ le poids d'vn relde, qui est de trentedeux onces ou d'enuiron deux liures, ne valoit que deux marauedis, qui reuiénent à six deniers de nostre monnoye, ou vn peu plus. Il adiouste mesmement, qu'on en tenoit si peu de conte, que pour vn coup on faisoit tuer cinq cents que bœufs que vaches, la chair desquelles estoit laissée à l'abandon parmi les champs, les proprietaires se contentans de reseruer les peaux pour les vendre en Espagne.

On trouue des bœufs sauuages en Affrique par les deserts, dit Leon *liure 9.* qui ont la chair fort sauoureuse. Il y a aussi des vaches sauuages en Egypte, les vnes (dit-on) qui ont cornes de cerf, les autres dix cornes au front retorses en arriere d'vn pied & demy. Marc Venitien *liure 3.* escrit qu'on en treuue par les Indes Orientales de la grosseur des Elephans. Et au païs de Prusse, il y a (dit Munster *en sa Chronographie, liu. 3.*) des bœufs sauuages ou buffles semblables aux domestiques, mais plus gros, les cornes plus courtes, & vne barbe sous le menton. Ceste beste est si cruelle, que si elle a esté blessee, elle escume de rage, n'espargnant homme ni

beste

beste pour en auoir sa raison, sinon elle se heurte contre les arbres, & se tue tout à faict. Elle est si grande, que deux hommes se pourroyent mettre entre ses cornes. C'est vn crime capital en l'Indie Orientale de tuer vne vache.

Du Veau.

ON prepare diuersement la chair de veau pour le manger. On en deguise mesmes quelques parties tant du dedans que du dehors en hastereaux, saucisses, ciuiers, gelees, friteaux, pastez en pot, andoüilles & boudins: mais ce n'est pas nostre gibier d'en faire la description, laquelle n'appartient qu'aux cuisiniers. Nous nous arresterons sur tout à ce qui concerne la santé.

Restaurant de Veau distillé.

ON decoupe la chair de veau auec ses pieds, qu'on met en l'alambic de voirre auec lames d'or fort minces & ténues. On le cimente auec fine farine, blanc d'œuf, & vn peu de mastic. On met auec la chair demie poignee d'orge mondé, vne poignee de roses rouges, seches ou vertes, qui auront trempé en ius de grenades, ou en eau rose, & quelque peu de canelle. On dispose le tout par licts en l'alambic, on seme par dessus pouldre d'electuaire de diamargaritum frigidum, & bien peu de coriandre preparé & puluerisé subtilement pour dissiper les vents. On peut faire bouillir lesdites chairs de veau auant que de les distiller, & ce en vn pot

de terre neuf pour les d'eſnuer de leur plus gros excrement. On en peut autant faire du mouton. Cela ſert à ceux qui ſont affoiblis par les longues maladies.

Quant à ſon temperament, la chair de veau eſt de beaucoup meilleure que celle de bœuf. Elle eſt de qualité temperee, engendre bon ſang, eſt propre à ceux qui ne font point d'exercice, pourueu que elle ne ſoit trop ieune, comme de huict, douze, ou quinze iours. Telle chair eſt gluante & viſqueuſe, & conſequemment mal-ſaine. Il faut qu'il aït au moins vn mois ou cinq ou ſix ſemaines. Ceſte maxime eſt vraye, que chair de vieille beſte eſt dure & ſeche & de faſcheuſe concoction: au contraire celle des ieunes eſt molle, humide, & de facile digeſtion, moyennant qu'elle ne ſoit trop ieune. C'eſt auſſi le dire commun, *ieune chair, vieil poiſſon.*

Ceſt animal de ſa nature eſt fort niais & folaſtre, & toutesfois les Egyptiens l'ont adoré, plus que toute autre beſte, au rapport de Diodore Sicilien, *liur.2.* comme leur Dieu, & en ceſte qualité, quand on l'auoit logé en la chãbre doree du beau nauire, on le conduiſoit ſur le Nil à Memphis, (aujourd'huy le grand Caire,) & là on le menoit en triomphe au temple de Vulcan où les dames le venans viſiter, ſe deſcouuroyent l'vne aprés l'autre deuant ſes yeux, pour luy faire voir comme leur poil eſtoit raſé. Le diable preſidoit ſur tout cela, & luy empraignoit ſur le dos la figure d'vn aigle, & quelques autres marques merueilleuſes qui ſont cottees par Herodote *in Thal. liur.3.* lequel teſmoigne, que quand Cambyſés fils de Cyrus le ſe feit

ame

amener par les prestres en Egypte, il le blessa de sa dague en la cuisse qu'il luy auoit dardee contre le ventre, dequoy le veau mourut. Mais luy tost aprés en deuint furieux & maniaque, & comme il estoit peu de temps aprés en Ecbatane de Syrie, ainsi qu'il montoit à cheual pour se retirer à Suse, son cimeterre luy coula du fourreau, & le blessa au mesme endroit de la cuisse où il auoit nauré le veau, dont il mourut. Les Egyptiens l'appelloyent, *Apis*, & les Grecs, *Epaphos*.

Du Mouton.

LA chair de mouton nous est autant commune & vulgaire que d'autre beste domestique qui nous soit en vsage. On le prepare pour en manger en diuerses façons, rosty, bouilly, en venaison, en carbonnades, en hastereaux, à l'estuuee, au four, en capilotades, en pasté en pot, en petits pastez, &c.

On le rostit à Fez en Barbarie tout entier d'vne façon sauuage. Au lieu de l'embrocher, on dresse deux iours l'vn sur l'autre. En celuy de dessous on met le feu tant que celuy de dessus est eschauffé. Quand on a mis sur celuy de dessus vn mouton tout entier, sans que la flamme l'endommage, la chair s'y cuit tresbien, & y prend couleur, & retient vne saueur delicate. On le laisse cuire toute la nuict le feu n'estant trop aspre.

Des pieds de veau on fait de la gelee: car apres les auoir escorchez & desnuez d'os, & iceux bien lauez, on les fait bouillir à petit feu dedans vn

chauderon, auec partie de fort vinaigre blanc, & autant de vin blanc,& deux parties d'eau,& du ſel, les eſcumant ſoigneuſement.Eſtans demi cuits, on les fait bouillir auec poiure long, & rond, canelle, Spica Nardi,autant que de raiſon, iuſques à ce que le bouillon ſoit reduit à la tierce part. Lors on en oſte les pieds. Durant l'ebullition dudit ius, on y met dix blancs d'œufs, reduits en eſcume, qu'on y fait vn peu bouillir, en les remuant vne ou deux fois auec la cueillere. Quand on a fait couler le bouillon deux ou trois fois par vn linge ou par vne eſtamine deſliee, on le verſe dedans des plats, où on a mis auparauant des poulets ou cheureaux bien cuits & par pieces. Ce faict, on les ſerre en lieu froid & moite iuſques à ce que le ius ſoit coagulé.

La chair du mouton eſt fort ſaine : car elle eſt chaude & humide & qui tend à vn droit temperament. Elle eſt plus ſaine que celle des aigneaux. On faict eſtat des pieds & glandules des mammelles des moutons.

Le belier a la chair plus humide, de fort dure digeſtion, & de gouſt des aggreable. S'il eſt ieune comme d'vn an, il n'eſt ne tant viſqueux ne tant humide. Quand il eſt bien vieux, il engendre vn ſuc aſſez loüable. La moüelle de ſes os nous eſt poiſon,& abolit la memoire.Pour le chaſtrer, (s'il eſt nay en Decembre ou en Ianuier,)on le doit rendre tel du mois de Mars ſuyuant en vn an.

La brebis a la chair fort abondante en excremens & de mauuais ſuc, la ſaueur meſme n'en eſt pas bonne, & ne conuient qu'aux païſans qui ſe

nour

ſe nourriſſent au trauail, toutesfois elle eſt meilleure au Primtemps quand elle paiſt les herbes courtes. La brebis d'vn an vaut mieux que la vieille, qui eſt de plus difficile digeſtion, & de plus mauuais ſuc, contraire à ceux qui ont l'eſtomach humide & pituiteux. Si les loups l'ōt mordue, ſa chair & celle de mouton en ſont plus delicates. Les Anglois l'ayans ſalee & tenue vn iour au ſel, la ſechent à la cheminee. Il y a des païs où on defend de les tuer apres le 25. de Iuin, pour n'eſtre lors (quoy que plus graſſes) ne ſaines ne ſauoureuſes.

Quelques-vns faiſoyent eſtat iadis des teſticules de Belier entre leurs delicateſſes. Les Allemans les ayans partagez en quatre lots les embrochét deux à deux, en vne petite broche de bois, & les font roſtir ſur le gril, les autres les enuelopent de la taye auec ſauge.

On pourroit trouuer eſtrange ce qui eſt teſmoigné par Herodote, que les moutons d'Arabie ont les queuës longues de trois coudees, qui s'eſcorchent quand elles trainent contre terre. On les fait ſupporter à des broüettes. Il y en a (dit-il) qui les ont large d'vne coudee. Mais Leon d'Affrique eſcrit *liure 9.* qu'il y en a de fort gras en Barbarie, ayans la queuë peſant vingt-cinq liures. Vartoman *liure 2.* recite qu'il ſe trouue en la ville de Redme en Perſe des moutons ſans corne, deſquels la queuë peſoit quarante & quatre liures, ſi gras qu'ils ne pouuoyent aller. Que la chair en ſoit bonne & ſauoureuſe, il le dit au parauant, atteſtant n'en auoir iamais mangé de meilleure que de celle d'vn mouton, duquel la queuë peſoit quatorze liures, en la

cour du Soldam de Rhada & d'Adem. Il y en a aussi de tels en la Chine dont la queuë poise quatre vingts, voire cent liures. On trouue des moutons à Leila prés de la mer rouge, qui sont blancs, ayans la queuë d'vne brasse de longueur, la peau du gosier leur pendant iusqu'à terre. Il s'en trouue aussi en quelques païs de Perse gros comme des asnes, qui ont la queuë longue & large, du poids de trente liures. Aussi sont-ils tres-bons à manger. On en voit mesmes en Iudee de si gras, que la queuë suffit pour le repas de plusieurs hommes.

Leon d'Afrique escrit qu'ils s'engraissent d'eux-mesmes par la bonté du pasturage, & adiouste, que plusieurs les engraissent en Egypte de son & d'auoine, la queüe leur deuenant si grasse, qu'ils ne la sçauroyent mouuoir, laquelle on est contraint de lier à vn petit chariot pour les faire cheminer plus à l'aise. Il adiouste qu'on l'asseura d'en auoir veu du poids de cent cinquante liures.

De l'Agneau.

IL a la chair (selon Galien) fort humide & pituiteuse, n'arrestãt pas long temps en l'estomach: car il a plus d'humidité que de chaleur. Aussi auós-nous dict, que toutes bestes à quatre pieds nouuellement nees sont fort baueuses, & par special celles qui de nature sont plus humides, par ainsi les aigneaux, qui n'allaictent plus, sont plus sains, & plus encor quand il sont d'vn an: car lors ils sont de moyenne temperature, entre l'humidité de ceux qui allaictent, & la secheresse de ceux qui sont aa-

gez,dont il s'ensuit,qu'ils se digerent mieux,& engendrent vn meilleur sang. Les Anciens en faisoyent cas en leurs festins, les seruans rostis tous entiers,cõme on fait encor auiourd'huy:car quand il est escorché, ou en oste le ventre par le costé, & luy ayant troussé les pieds, & iceux fait reuenir en eau bouillie, on le iette tout entier en eau froide pour le bien lauer,& estant bien lardé & bien cuit, on le sert auec sel & orenge.

Du Bouc,de la Cheure,& du Cheureau.

LA chair du bouc ne vaut rien : car selon Galien elle engendre vn suc tres-mauuais,& qui se digere à toute difficulté. Elle est beaucoup pire que celle de la cheure. Quand le bouc est en amour, il est fort puant. Les Anciens pour luy oster la mauuaise odeur,au iour qu'on le tuoit luy donnoyent à manger du pain d'orge, & à boire du iuser destrempé en eau.Si on les chastre ieunes, ils en sont d'vn temperament plus froid & humide,& ne sont pas de si mauuaise odeur. Le foye est dangereux au haut-mal.

La chair de cheure est venteuse,& bilieuse, difficile à digerer, engendre vn mauuais suc, excite le mal caduq, & en somme ne vaut rien ou bien peu.Les Anciens l'auoyent en telle horreur, qu'ils ne la vouloyent ne toucher ne nommer,toutesfois elle nourrit beaucoup &dure longuemẽt en l'estomach. Si la necessité contraint d'en manger on la doit cuire en grande quantité d'eau, & à por decouuert, auec force espices & clous de girofle, &

n'en manger que quād elle eſt refroidie. Elle vaut mieux en Eſté qu'en Automne. Les Anciens qui y prenoyent quelque gouſt, la mangeoyent aprés luy auoir remply le ventre de la graiſſe & du ſang auāt que de la faire cuire. Sa chair eſt plus humide que celle du bœuf : ſon foye cōme celuy du bouc, mais il engendre force ſonges en dormant. On fait eſtat de ſon ius & de la fumee quand il roſtit pour le ſecours des yeux.

La chair de cheureau ſe digere facilement, engendre vn ſang ſubtil & humide, & ſingulieremēt vn ſuc profitable aux complexions chaudes & ſeches, elle donne auſſi vne mediocre nourriture. Les meilleurs cheureaux ne ſont ne trop ieunes ne trop aagez. Ils doyuent eſtre d'vn, de deux ou de trois mois. Ils ont peu d'excremens. Ils valēt mieux en Eſté qu'en Hyuer. Ils ſurpaſſent d'autāt les cheures en bonté, comme les veaux, les vaches & les bœufs. On fait auſſi preſſis de cheureau. Eſtant eſcorché & euentré on le farcit de ſantaux, de camphre, de pieces d'or, & eſtant bien lardé on le roſtit. En cuiſant on le doit arrouſer d'eau roſe. Eſtāt repoſé en vn vaſe couuert, on en exprime le ius auec trenchoirs ou vn preſſoir.

Il s'en trouue en l'vne des iſles du Cap de Vert, qu'on appelle l'iſle de Sel, qui ſont fort delicats, gras, & ſauoureux, non d'autant que les cheures y boiuent de l'eau de mer, ſelon la commune creance, mais parce qu'elles ont le moyen de ſe paiſtre de ſel, & que les herbes en participent : comme il ſe peut voir en la nauigation d'vn Portuguais. Il y a des peuples en Affrique qui les ont fort à contrecœur.

cœur. Car Leon d'Affrique escrit, que ceux d'Elmedine luy presenterent vn iour des veaux, aigneaux, & chapons, plustost que des cheureaux, qui leur estoyent cõmuns, parce qu'ils les tenoyent pour animaux abiects, disans, qu'auec plus d'honnesteté on luy eust faict present d'vn bouc ou d'vne cheure, que d'vn cheureau.

Du Pourceau, & du Cochon.

LE Porc ne sert à rien que pour estre mangé quand il est mort. Il ne trauaille point (dit Var. *liu.2.chap.4.* & Olaus *liu.7. chap.24.*) cõme le bœuf au labourage, ni à tirer les chars comme le cheual, ni à porter les charges cõme l'asne & le chameau, ni à raporter la laine comme le mouton, ni à donner du laict comme la vache & la brebis, ni à garder le bestail & les maisons comme le chien.

Nous n'auons aussi animal domestique ne sauuage qu'on deguise pour le manger en tãt de mets comme le porc. Et de faict Pline *liure 8. chap.51.* tesmoigne qu'il contient cinquãte saueurs de chairs. Ie lairray au vulgaire & aux cuisiniers ceste varieté d'appareils, seulemẽt i'en noteray (comme en passant) quelques particuliers qu'on estime le plus.

On fait estat des saucisses de Boulogne, qui sont telles. On mesle de la chair de porc bien hachee sans graisse auec vn peu de chair tendre de ieune bœuf, ou de genisse, auec vinaigre, saffran, poiure vn peu concassé, sel, muscade, & clous de girofle broyez ensemble auec anis & fenoüil, dõt on remplit les boyaux bien nettoyez, les separãt à vn pied

pres

pres l'vn de l'autre On les sale consequemment en vn saloir ou en murete d'autre chair, par l'espace de huict iours au plus,& cõsequemment on les pend à la cheminee. Pour les cuire on les fait bouillir auec autre chair, & pour en vser on les sert auec percil & vinaigre,ou comme on les a cuites. Quelques-vns auant que de les saler les font bouillir en eau & vin,mais elles s'en gardent moins.

Autrement. *Chair de bœuf,& du maigre du porc, de chacune* *demie liure*
Poiure, *demie once.*
Lard frais, *vne liure.*
Sel, *vne once.*
Le tout meslé on en remplit les boyaux.

Si elles n'agreent en ceste sorte, on les peut assortir comme s'ensuit.
Chair de bœuf & de porc maigre, *vne liure de chacun,*
Toutes les peaux ostees on hache la chair bien menue auec
Lard gras nouueau, *vne liure.*
Poudre de poiure & de gingembre,quatre ou cinq drachmes.
Poiure entier ou concassé, *deux drachmes*
Sel menu, *vne drachme ou enuiron.*
Le tout bien meslé est mis en des boyaux de porc ou de bœuf bien nets & serrez chacun à part soy, liez d'vn demy pied de longueur. Ayans esté deux iours au sel,on les pend à la cheminee.

On fait en ceste sorte les saucisses de Milan.
Chair de porc maigre, *seize liures.*
De chair de bœuf, *huict liures.*
De lard, *quatre liures.*
Moustarde,

Mouſtarde, *onces quatre, auec ſel par raiſon.*

On fait par tout eſtat des iambons de Mayence, mais on les contrefait tres-bien en pluſieurs ſortes comme s'enſuit.

On ſale les iambons en vne cuue, où on les laiſſe ſept ou huict iours. Eſtans oſtez du ſel, on les met en vn vaiſſeau les ſaupoudrant de graine de geneure concaſſee. Mais il faut, qu'ils trempent en iceluy dedans la lie de vin fort, bien fraiſche l'eſpace de douze à quinze iours, au bout deſquels on les retire & enuelope de paille auec la lie, en vn fumier de cheual, où eſtans nettemet couuerts on les y laiſſe huict ou dix iours. Et quand on les en tire, on les pend à la fumeee dedans la cheminee.

Ou bien apres qu'ils ont pris ſel, il les faut pendre huict iours durant, & apres les arrenger en vn vaiſſeau bien ioinct, dedans lequel ils tremperont en baiſſiere & lie de bon vin, de ſorte qu'il ſurpaſſe, & y trempent douze iours. Eſtans tirez & eſſuyez par vn linge de la lie, on les pend par l'eſpace de deux iours, ce que faict, on les enuelope chacun à part de foin, les enterrant en vn creux de la caue, ou ailleurs, ſçauoir eſt vn lict de terre & vn lict de iambons, par l'eſpace de huict iours. Eſtans retirez de là, on doit oſter le foin, & faire fumer huict ou dix iours durant les iambons dedans la cheminee au feu de bois ou graine de geneurier. Apres cela on les laiſſe ſecher en la cheminee, où on face du feu d'ordinaire, par l'eſpace d'vn mois. Eſtans bien ſecs on les ſerre en vn poinſſon ou coffre de bois, tellemēt qu'il y ait vn lict de iambons, & vn lict de cendres de ſarmens. Il y en a qui ne tirent les

iambons

iambons de la saumure qu'apres y auoir trempé vn mois, & ne les pendent pour les esgoutter que deux iours. Ils ne les mettent aussi dedans terre en la caue le profond de deux pieds. Les enfument à la fumee de geneure vert par l'espace d'vne heure. Et apres tout, on les fait cuire pour les manger & tremper vn iour entier auec laurier & bonnes herbes. Mais estans à demy cuits, on verse en la chaudiere vne pinte de vin

Autrement & bien. On prend les iambons des cuisses d'vn pourceau, lesquelles estans mortifiees autant qu'il est possible, & ayant osté d'iceux vn petit os qu'on appelle la noix, on les sale tres-bien & les met-on entre deux ais l'vn sur l'autre, l'espace de cinq ou six iours. On les sale derechef, & on les remet pour autant de iours entre deux ais en presse. Ce faict, on les met tremper deux ou trois iours en bon vinaigre auec poiure & graine de geneure concassez. Ce faict, on doit pendre les iambons au plancher de la cuisine, les frottant de mois en mois d'huile d'oliue & de vinaigre meslez ensemble. Quelques-vns se cõtentent, apres les auoir gardez huict iours sans saler, de les saupoudrer de sel, où ils demeurent quinze iours. Huict iours durant on les fume à la graine ou au bois de geneure vn peu loing de la fumee. Mais les precedẽtes façons sont les plus seures & valent mieux.

Pour mettre en paste les iambons de Mayence, on les fait tremper vn iour & vne nuict en vinaigre auec poiure & gingembre, apres que le iambõ a esté bien batu. Ce faict, on luy oste la peau, mettant du gras du lard fort haché dessus auec succre

&c espices. On le doit aussi larder de girofle & de canelle.

Pour saler simplement les iambons, Caton estime, qu'estans salez de tous costez, on les doit arrenger l'vn sur l'autre sans se toucher. Au bout de cinq iours, il veut qu'on les reuire, mettant ce que dessus dessous. Douze iours passez il veut qu'ō les leue, & qu'on leur oste tout le sel. Deux iours durant qu'on les suspende au vent. Le troisiesme les ayant bien essuyez d'vne esponge & oincts d'huile, il ordonne qu'on les pende deux iours durans à la cheminee pour les y enfumer. Le iour d'aprés qu'on les aura ostez, il ordóne qu'on les frotte d'huile & de vinaigre incorporez.

Pour faire les andoüilles de Troye, on les compose des meilleurs & plus gras boyaux, sans y faire entrer ni de ceux qui sont petits, ni de la panse, ains des trenches estroites de sain bien decoupé en forme d'eguillettes: estans parfaites & vn peu essuyees, on les cuit en vn pot de terre neuf auec sel. Estans cuites on les remet en vn autre pot, dedans lequel on les sale de nouueau, les y laissant bien bouchees, iusques à ce qu'on les vueille manger.

Ou bien les boyaux bien lauez on les met dedans vne bassine de terre auec vne grosse poignee de sel marin & autant de sauge, qu'on debat fort long temps à la main pour les attendrir, dont on fait des andoüilles qu'on ne doit tenir qu'vn iour & vne nuict à la cheminee, pour les essuyer. On les cuit en vn pot de terre neuf à bon feu & ardent, y adioustant de l'eau bouillante quand il en est besoin. On les sale en les cuisant. On les garde six se-

maines, pourueu qu'on n'entame point le pot.

La façon la plus commune à la mode de Troye est, qu'ayant laué les boyaux on les fait reuenir en eau tiede sans les degraisser: & estans reuenus on les met tremper vn iour ou moins en vne terrine dedans de l'eau fraische, & ce faict, on accommode les Andoüilles, lesquelles on met petit à petit bouillir dedãs vn pot de terre toute vne nuict auec force sel en les cuisant. On les garde sur vne claye ou sur vn ais couuertes d'vn linge blanc, & se gardent quinze iours. Pour les manger on les met en la lechefritte, & consequemment sur le gril. On les transporte à Lyon & à Paris.

On fait des Andoüilles de Gascogne en ceste sorte, on laue tres-bien les boyaux, on les sale & les laisse-on au sel par neuf iours, consequemment on en fait les Andoüilles, lesquelles apres estre bien essuyees, se gardent bien dedãs du sain de porc par licts, l'vn de graisse, l'autre d'andoüille.

Pour faire de bons ceruelats ou saucissons, on prend de la meilleure chair de porc masle qui est au iambon, qu'on decoupe grossierement en petits morcelets comme noisettes ou peu plus gros, on y adiouste la tierce ou la quarte partie de lard le plus ferme selon qu'on les veut gras ou maigres. Autres y mettent de la graisse vne liure sur deux de chair de porc maigre. D'autres se contentent de hacher grossierement la chair de porc entrelardee, & la mesler auec sel & espices en ceste sorte.

Chair de porc, *douze liures & demie.*
Sel menu, *demie liure.*
Poiure, *deux onces.*

Gingem

Gingembre, *vne once.*
Macis, *vn quart d'once.*

Il y en a qui y adiouſtent des clous de girofle & du fromage vieil. Ceux qui les ayment plus fort, mettent vne once de ſel ſur chaſque liure de chair, & ſur huict liures de ladite chair meſlent deux onces de poiure. Il y en a meſmes qui ſur vne liure de chair de porc, mettent vne once & demie de ſel marin, & vn quart d'once de poiure concaſſé. Mais il y à du trop qui ne ſert qu'à bruſler le foye, & à prouoquer la ſoif. On meſle le tout auec ladite chair, que quelques-vns aiment mieux maigre que graſſe, & la hachent pluſtoſt menu que par petits morceaux. Cela ſe cuit ſi on en veut manger en des boyaux de porc, ou de bœuf, ou de vache nettoyez de toute graiſſe & bien fort eſſuyez, le tout preſſé bien fort au dedans. C'eſt le meilleur de les lauer de vin tiede & de ſel marin. Mais qui les veut garder deux ou trois ans, on les doit pendre en la cuiſine hors de la cheminee. Il ne ſera que bon de garder la chair ainſi mixtionnee vn iour ou deux auant que d'en remplir les boyaux. Quand ils ſeront bien ſecs, on les doit couurir d'huile d'oliue, autrement ne ſe pourront garder qu'vn an. Auant que de les pendre, on les doit faire bouillir vn bouillon ou deux.

Quant au cochon, on en fait de la gelee. Apres qu'il eſt pelé, laué en eau froide, & mis par pieces, on le met cuire en vin blanc, le tiers d'eau & de ſel. Quand le bouillon eſt conſumé du tiers, on y met poudre de gelee auec vinaigre, mais peu. On fait bouillir le tout auec la chair iuſques à ce que le

bouillon ſoit deſcreu outre la moitié, & lors on y met du ſaffran s'il en eſt encor beſoin. Quand la chair eſt dedans les plats, on verſe le bouillon deſſus. On le ſert quand il eſt prins & coagulé. On picque deſſus amandes pelees & mi-parties.

Poudre de gelee.

Gingembre,	*quatre onces.*
Muſcade,	*once & demie*
Poiure,	*autant,*
Girofle, Canelle, de chacun	*demie once.*
Saffran,	*vn quart d'once, ou trois drachmes.*

Autre façon de gelee. On fait bouillir en vin blanc des pieds de veau. Eſtans à demy cuits, on y met le cochon bien pelé & laué par pieces. Quand le tout eſt cuit, on met le bouillon en vn pot ſur les charbons, auec gingembre, ſaffran & peu de vinaigre. Si la gelee eſt trop graſſe, on met des blancs d'œufs au bouillon quád il eſt preſt à bouillir. On le peut couler par l'eſtamine quand il eſt cuit, à fin de le verſer ſur la chair en des plats.

On engraiſſe les pourceaux en diuerſes façons. Les vns de raues bouillies, comme en Sauoye, & Limoſin, les autres du marc de vendange, ou de la preſſure de noix, ou de pois ciches, ou de paſte de farine de féues & d'orge auec du petit laict. Quelques-vns les engraiſſent de la racine cuite de panais, qui rend leur chair de ſaueur aromatique: car ils aiment naturallement les racines, comme celles de canes, de gramen, de ionc, de fouchere, & plus encor la racine de cyclamen, que nous nommons pain de pourceau. Nous les engraiſſons communément de gland ou de faine. Le gland leur rend la chair

chair plus ferme, toutesfois s'ils n'ont autre pasture, Aristote croit qu'ils en aurôt la chair plus molle. La faine les rend plus gaillards, leur chair plus aisee à digerer, & plus profitable à l'estomach, mais plus mollasse.

A faute de gland & de faine, on les doit engraisser comme s'ensuit, il leur faut bailler au commencement de l'Esté des bourgeons qu'on oste des vignes lors qu'ils sont tendres, & leur en faire bouillir aux mois chaleureux iusqu'à vendanges. Et de ce qu'on aura pressuré prendre ce qui demeure de pur raisin & sans pepins ne rafles, & les mettre auec eau en deux tonneaux, & leur en faire bouillir à chasque repas: ce faict, leur donner paste d'orge & d'auoine, & leur en bailler chacun iour, iusqu'à ce qu'ils delaissent d'en mâger, & lors on leur presente quelque peu d'auoine seche pour les depaster. Il y en a qui leur donnent souuent paille fraische, pour litiere, mais le meilleur est, les faire coucher (comme font les Anglois) sur des ais de bois: car le lard en est plus ferme, sinon deux ou trois iours auant que de les tuer.

En quelque sorte qu'on les vueille engraisser, on les doit auant toute œuure faire ieuner trois iours, les tenir en repos, leur donner moyen de se veautrer souuent en vn bourbier, leur changeant quelquesfois de nourriture, à fin qu'ils grossissent de chair & s'en engraissent, les abreuuant tous les iours d'eau meslee auec farine d'orge ou d'auoine. On les engraisse en deux ou trois mois au plus, les Anglois en vn an. Ils gardent la chair soigneusement en vinaigre de biere, comme nous

la gardons en la saumure.

On engraisse les porcs en l'Isle Espagnole (où ils sont tellement multipliez qu'on les void par les bois à grandes troupes, qui de priuez sont deuenus sauuages) en leur donnant des canes succrines à manger d'ordinaire, aprés qu'on en a tiré le suc & la mouëlle. Il n'y a ne faine ne gland qu'ils aiment tāt, ne qui les engraisse mieux : ioint que leur chair n'en est moins delicate que de poulets, & si saine & sauoureuse, qu'il n'y a chapon qu'on ne quittast pour en manger. Et c'est pourquoy on les donne là aux malades. Il y a des regions où on les engraisse de carigues, c'est à dire, de figues seches : leur chair en est soüefue, assez saine, & succulente. De quoy que soyent nourris & engraissez ceux de la Chine, ils ne cedent rien ni en saueur ni en bonté aux moutons de par deçà, comme tesmoigne l'Histoire *liure 1.*

Les plus propres à engraisser sont ceux qui ont l'eschine longue, auec le museau & les oreilles de mesme. Ils deuiennent si gras, qu'ils ne peuuent ne marcher ne se mouuoir. Il s'en est trouué vn en Portugal si gras, qu'il pesoit mort cinq cents soixante & quinze liures, ayāt de lard vn pied & trois doigts d'espoisseur.

On tient que pour les faire deuenir beaux, il faut qu'ils soient naiz au croissant de la lune, & qu'on les tue en pareille constellation, ou quand elle est nouuelle, à l'entree de l'Hyuer, pour tant mieux prendre sel. Si on les pele en eau bouillāte, ils n'en serōt point si propres à larder. Si on brusle la soye, le lard sans doubte en est plus ferme, ioint que le

 feu

feu consume les vices qu'il a tousiours entre le cuir & la chair.

On se doit abstenir de l'vsage des pourceaux ladres: car il n'y a chair plus mal-saine, ioint qu'elle est lasche, molle, fort humide & sans saueur. On les recognoit tels par vne petite veine noirastre qu'ils ont dessous la racine de la langue, & quelques grains qu'on voit aussi és enuirons. Item si le poil qu'ils ont sur le col a du sang ou quelque humeur visqueuse à la racine, si le porc ne se tient bien ferme sur les pieds de derriere, s'il a la queuë plate & mince, bref s'il est gros & enflé par l'estomach, & crie d'vne voix basse & rauque: ce sont signes certains qu'il est ladre.

Pour les guerir, on doit mettre en leurs auges quelque poignee de lentilles, ou des cendres de noyer trois semaines auant que les tuer. Pour les guerir de leurs autres maladies, le meilleur est de mettre dedans leurs auges des balles de soulfre, & de mesler parmy leur mangeaille graine de laurier batue. Le plus court & le plus expedient est, de leur couper la queuë, & leur fendre les oreilles pour en tirer du sang.

On chastre les verrats à six mois ou à vn an, lors qu'ils entrent en chaleur, mais il faut que ce soit au Printemps ou en Automne, au decours de la lune. Tant plus petits qu'on les chastre, tant meilleure en sera la chair, mais ils n'en croistront pas tant. Si on les chastre grandelets, ils en croistront dauantage, mais leur chair n'en sera si bonne. Les femelles qu'on chastre sont de meilleur goust & plus propres à engraisser. Pline tient que les pourceaux vi-

uent quinze ou vingt ans.

On ſale leur chair pour la garder tout l'an & plus,ou par pieces au ſaloir, & ſans os, à fin que la ſaleure en dure plus long temps, & que la chair ne ſe corrompe point, mettant des charges de poids par le deſſus pour rafermir le lard: ou my-partie l'y faiſant penetrer le ſel à deux ou trois fois par l'eſpace de deux à trois iours auec vn my-cilindre, & ce faict, pendre le lard au plancher. Le lard en eſt plus ferme & de meilleur gouſt. Caton enſeigne le moyen qu'on y tenoit de ſon temps.C'eſt qu'aprés que le porc auoit eſté cinq iours à la ſaumure, les pieces eſtans bien iointes, au ſixieſme on mettoit celles de deſſus couuertes de ſel deſſous, & au contraire douze iours aprés on les pendoit au vent par l'eſpace de deux iours, & le troiſieſme aprés auoir bien eſſuyé par vne eſponge toutes les pieces, & icelles oinctes d'huile d'oliue, on les pendoit deux iours durãs à la fumee,& le tiers iour aprés eſtãs lauees,on les oignoit encor d'huile & de vinaigre,& en fin on les pendoit à vn charnier ſans crainte de tignes & de vers. Et ie loüe beaucoup ceſte façon. Quant au temperament de ceſte chair,elle abonde en humidité ſuperflue, & nous n'auons animal tereſtre qui ſoit de ſi humide qualité, tant à cauſe de l'humidité de ſon nutriment, que de ſa vie pareſſeuſe, cõme eſtime Galien. Il vaudroit mieux qu'il fuſt nourry par les montagnes, où le paſturage eſt plus ſain,& plus ſec,& de meilleur gouſt.Plus il eſt gras,plus il abonde (ſelon Hypocrate) en exceſſiue humidité. Si pour la corriger, on en fait roſtir la chair eſtant fraiſche elle engendre beaucoup d'hu-

meurs

meurs bilieuſes. Auſſi nourrit-elle plus, (ſelon Corne.Celſus,) bouillie, & plus roſtie que frite. Quoy qu'il en ſoit, ceſte chair engendre (ſelon Auicenne) gros ſang & viſqueu, & ceux qui ont l'eſtomach humide, ne la peuuent bien digerer: car ils amaſſent par ce moyen force humiditez ſuperflues auec obſtructions: Toutesfois il y en a pluſieurs qui la loüent, parce qu'elle aproche fort de la temperature de l'homme. Quand le porc eſt de moyen aage comme d'vn an, il eſt de plus facile digeſtion, engendre meilleur ſang, & en eſt plus delicat & ſauoureux. Quand il eſt vieil, ſa chair eſt dure, & de moindre ſaueur, d'vn ſuc froid & tres-mauuais, qui engendre des humeurs melancoliques, dont procede la fiéure quarte. Les ieunes auſſi ſont de plus grande nourriture, moyennant qu'ils rencontrent vn eſtomach puiſſant. Sur tout les flegmatiques & pituiteux n'en doiuent pas beaucoup vſer. Il y en a qui tiennent que ſi la chair de porc ſe peut digerer, elle engendre bonne & ſolide nourriture.

La chair des cochons eſt fort viſqueuſe, difficile à digerer, ſe conuertiſſant en humeurs pituiteuſes, qui engendrent les goutes; la paralyſie, ou grauelle. En ſomme ils ſont fort mal-ſains & dommageables à l'eſtomach, mais non pas du tout tant s'ils ſont fort cuits. La peau en eſt de ſuc vnctueux & fort viſqueux, ne ſe pouuant ſi aiſément digerer que les extremitez du cochon: car elle eſt plus ſuperflue & plus excrementeuſe.

Les Iuifs, Arabes, Egyptiens & Indiens s'abſtenoyent de la chair de porc pour ſon immondicité & gloutonnie. Albert eſcrit qu'il deuore par gran-

de auidité le lard cru ou cuit; Columelle, que les truyes affamees deuorent leurs petits, Ælian, qu'ils ont souuent mangé les corps des hommes morts.

Il y en a qui prennent goust à la chair d'autres bestes domestiques, qui ne sont & ne furent iamais en vsage qu'en cas de grande necessité, comme des chats, des rats, des cheuaux, & des asnons. Celle des chats, quelque gelee qu'elle soit, sent fort le sauuagin, & n'est pas saine. La ceruelle & le sang sont fort à craindre. Les Prouençaux & plusieurs autres font estat de ceste viande. La chair des rats est desiccatiue & excrementeuse. I'ay cogneu des Seigneurs en Normandie qui les aimoient trop mieux que des lapins. La chair des cheuaux est longue, fade, coriasse, & par consequent pituiteuse. On en tient boucherie ordinaire au païs de Fonseigny en Sauoye en vn lieu qui se nomme, *Megenette*. Il y a vne secte de Moines au grand Caire, au rapport de Leon d'Affrique, *liu. 8.* qui ne vit d'autre chair, non plus que les Tartares, & les habitans de Quinsay au royaume de la Chine, selon Marc Paul, *liure 1. chap. 57. & chap. 66.*

L'asnon tient de la temperature de l'asnesse & de l'asne, qui engendrent vn meschant suc, fort difficile à digerer, & nuisible à l'estomach. I'ay cogneu vne Roine de nostre temps qui en faisoit ses delices, & vn grand Seigneur François qui faisoit nourrir force asnesses pour en manger les faons. Il se treuue aussi des peuples qui mangent la chair de leurs chameaux. Les habitans de l'isle de Madagascar, que nous appellons de S. Laurens, par de là le Cap de Bonne Esperance, laquelle a cent lieües

de lon

de longueur, viuēt de la chair des chameaux, comme escrit Marc-Paul, *liure 3. chap. 39.* Pareillement Leon d'Affrique *liure 1,* fait mention du festin que luy feit le Prince Zanaga des chairs de chameaux ieunes & vieux. Herodote recite *en sa Clio*, que les riches en Perse auoyent accoustumé de presenter le iour de leur natiuité des bœufs, cheuaux, chameaux, & asnes tous entiers rostis pour manger.

Ceux qui par necessité des sieges ont mangé de nostre temps, en ce Royaume de la chair de cheual, & qui l'ont bien goustee, ont iugé qu'encor que crue elle soit vn peu mollasse, tant y a que cuite elle est plus ferme, luy estant plus conuenable d'estre bouillie que rostie. Et afin que le potage en soit bon, soit qu'on la cuise fraische ou salee, on la doit plus cuire que le bœuf, au goust duquel elle approche, & quelque peu à celle de porc. Pour la mettre en paste on ne la doit faire cuire parauāt, ains la mettre crue dedans la crouste aprés auoir trempé au vinaigre, sel & espices.

Les chats ont esté treuuez bien bons rostis, mais meilleurs à l'estuuee.

Il y en a qui ont treuué la chair de chiens bien bonne, faisans aussi grand cas, des testes, pieds, fressures & ventres cuits auec herbes & espices, que des testes de veaux, cabris, & aigneaux. Les petits chiens de laict entesté treuuez bons. Toutesfois la chair de chien, quoy qu'on die, est fort fade & douceastre.

Du tem

Du temperament des extremitez des bestes domestiques.

LEs bestes vieilles sont tousiours dures & seches, les ieunes tendres, molles, & humides, pourueu qu'elles ne soyent trop ieunes;car ce n'est encor que baue.

Les testes des bestes à quatre pieds sont de difficile digestion, de gros & glueux aliment, toutesfois elles nourrissent beaucoup, & multiplient le sang. Elles valent mieux en Hyuer qu'en Esté.

La ceruelle, selon Galien, des bestes à quatre pieds est pituiteuse, froide & humide, & de gros suc, par consequent de fascheuse concoction & mal-plaisante à l'estomach, iusques à exciter vomissemens : si toutesfois on la peut digerer elle ne donne au corps trop mauuais aliment, pourueu qu'elle ne s'y corrompe.On la doit manger à l'entree de table auec mente,sel,& vinaigre. Elle peut seruir à ceux qui sont de chaude & de seche nature.

Les yeux des bestes tendres & grasses, sont de substance moderee & de facile cócoction, la graisse qui y est se doit manger pour sa pesanteur, auec poiure,gingembre & canelle.

Les narines, le groin & les oreilles sont de temperament froid & sec,de mauuaise digestion, & de petite nourriture. Le groin du porc vaut mieux que les oreilles,selon Galien.

La langue est humide & glutineuse, parquoy la faut manger auec espices & vinaigre, & notamment celle de veau est de bonne nourriture & digestion.Celle du bœuf n'est gueres bonne,mais on

la cor

la corrige par espices. On les payoit iadis à Minerue.

La tetine est cartilagineuse, de qualité froide & seche, engendre gros aliment & gluant. De tant qu'elle est pleine de laict,& de tant elle en est meilleure à nourrir, & tient-on qu'estant de beste grasse & refaite, elle en nourrit dauantage,& est d'vn suc loüable.

Le foye de tous les animaux en general est de gros suc & abondant, de forte digestion, & qui passe tardiuement: il est chaud & humide, & engendre copieuse nourriture.Il excite toutesfois des humeurs qui sont crasse, le foy des bestes à laict n'est pas si mauuais, & moins encor celuy du veau.

La rate est d'assez bon goust pour ceux qui l'aiment. Elle est de qualité froide & seche, mais de tres-mauuais suc;qui engendre vn sans melancolique comme le sang.

Le cœur aussi bien que les rognons est de dure substance,de mauuaise nourriture,& de difficile digestion.Si toutesfois on le peut conuertir en nourriture,il donne copieux aliment, & engendre assez bon suc, mais il est froid & sec, & augmente l'humeur melancolique. Celuy du cerf vaut du Theriaque.

Le poulmon est plus aisé à digerer, mais il n'est pas de si grand' nourriture que le foye. C'est vn aliment pituiteux & flegmatique, froid & humide, venteux,& de petite nourriture.Il ne vaut rien aux estomachs froids, sinon auec beaucoup d'espices. Celuy de chéureau est le meilleur de tous.

Le ventre & les trippes sont de mauuaise nourritu

riture, plus dures que la chair, engendrent vn sang melancolique, & qui n'est pas du tout sang, mais plus froid & plus crud. Ces parties requierent beaucoup de temps auant que se pouuoir digerer & conuertir en sang.

Les parties nerueuses sont de petite nourriture, & passent bien tost par le ventre.

Les pieds de bœuf sont de tres-dure digestion, mais ceux de porc sont de bon suc, de facile concoction, qui humectent & rafraichissent. Galien tesmoigne qu'ils valent mieux que le groin & les oreilles. Ceux de veau sont aussi de bonne & facile nourriture. Les pieds de deuant valent mieux que ceux de derriere.

Les testicules ou genitoires ne se peuuent digerer. Ceux des ieunes bestes valent mieux.

La mouëlle est plus chaude que froide, & nourrit fort, toutesfois elle charge quelque peu l'estomach: car elle a le suc ventueux, & fort visqueux, iaçoit qu'il ne soit trop gros, qui ne se peut digerer si aisémẽt que leurs extremitez. Si on la peut digerer, elle ne laisse de nourrir abondamment. Celle des os est flegmatique, & diminuë l'appetit. Si elle rencontre vn estomach puissant, elle est fort nutritiue & de meilleur goust que celle de l'espine, laquelle engendre grosses humeurs, est difficile à digerer, prouoque le vomir, & desagree à l'estomach. Celle des veaux, bœufs & cerfs vaut le mieux.

La graisse s'engendre (selon l'aduis de Galien) és animaux plus mols & humides. Elle est, comme il adiouste, de fascheuse digestion, plus propre à ser-

uir de sausse & condiment, qu'à nourrir. Elle humecte le corps selon la diuerse temperature des animaux. Celle des masles est plus chaude & moins humide, toutesfois celle de l'oye est plus chaude que celle du porc. Celle des chapons & poulailles est moyenne entre-deux.

La graisse de veau est plus froide & humide que celle du taureau, & celle des cheureaux plus que des chéures. Bref, la graisse engendre vn gros sang, & humide, nourrit peu & mal, affadit l'estomach, diminue l'appetit, engendre flegme & mauuaises humeurs, esmeut les fluxions du ventre, debilite la vertu retentiue de l'estomach, opile, se conuertit en humeur bilieux, & en fumees qui blessent le cerueau.

Le sang des bestes est de fort dure digestion, grossier & melancolique; notamment celuy de bœuf. Celuy de porc est chaud & humide, comme le sang humain. Celuy de lieure est assez bon, & aussi plusieurs le font bouillir auec le foye: toutesfois il est d'humeur melancolique. Celuy de sangliers est de mauuaise grace & de fascheuse concoction, selon que Galien l'a escrit. Homere dit, que le sang des chéures est assez plaisant à manger. Quel qu'il soit, & en quelque sorte qu'on l'appreste, il est excrementeux, & se doit euiter, selon le iugement des Medecins experts.

En somme, les entrailles, tripes, peaux, courselles, nerfs, cartilages, &c. sont phlegmatiques & de fascheuse digestiõ. Mais les viandes de haut goust, ouurent l'appetit, esueillent la chaleur naturelle, & consomment le gros flegme de l'estomach.

Des chairs des bestes domestiques à quatre pieds plus ou moins saines, selon qu'elles sont vieilles ou ieunes, masles ou femelles, grasses ou maigres, bouillies ou rosties.

LEs bestes ieunes sont beaucoup meilleures, (comme dit a esté) plus saines & delicates que les vieilles, pourueu qu'elles ne soyent trop ieunes, parce qu'elles ont la chair baueuse, abondante en vne molle superfluité, qui les rend mal-saines, selon Galien. Les bestes fraischement nees, comme le veau, l'aigneau, trop ieunes sont glutineuses, pleines d'excremens, & qui se vuident tost par le bas. A l'opposite les vieilles chairs sont dures & seches, par consequent de dure digestion & de petit nutriment. Nous exceptons les pourceaux plus sains de six mois ou d'vn an où de deux, que plus ieunes. Le mesme autheur tient pour maxime, que les chairs humides nourrissent peu, & se digerent tost, & que les dures & terrestres se digerent tardiuement, & si elles ne sont vieilles, nourrissent abondamment. C'est ce qu'en a escrit vn medecin Italien de ce temps, que les bestes vieilles sont tousiours dures & seches, les ieunes molles & humides. Parquoy elles sont plus digestibles, pourueu qu'on ne les mange si tost qu'elles sont nees, car ce n'est encor que morue.

Les masles sont de tẽperamẽt plus chaud q̃ les femelles, & quãd & quãd plus sec, & partãt sont tousiours meilleurs. Et ainsi les chéureaux masles valent mieux que les femelles, & sõt plus nourrissans & de

& de meilleure digestion. Le porc masle est meilleur que la truye, exceptees les chéures, brebis, & vaches, qui valent mieux que les boucs, beliers, & taureaux. La chair des bestes chastrees tient le moyen entre les masles & les femelles: car elle est plus froide que des masles, & plus chaude que des femelles, comme il appert au bœuf & au mouton. Et d'autant que toutes bestes ne sont pas d'vn mesme temperament, nous disons qu'entre celles qui sont de chaude & seche complexion, les femelles valent mieux que les masles, mesmement en leur ieunesse, & entre celles de froide qualité les masles sont meilleurs & plus sains à manger.

Les bestes trop grasses ou trop maigres ne sont si vtiles à manger que celles qui tiennent le moyen entre deux. Les trop grasses ostent l'appetit, empeschent la digestion, laschent l'estomach, & engendrent humeurs gluantes & visqueuses, & les maigres sont dures, de peu de saueur, & de petit nutriment. Si toutesfois on estoit par necessité contraint de se nourrir des vnes ou des autres, il conuiendroit manger le maigre des chairs grasses, & le gras des maigres.

La chair grasse rostie vaut tousiours mieux que la bouillie, & la chair maigre au contraire. La chair moyenne entre les deux, se peut appareiller ou rostie ou bouillie. Il y a toutesfois des parties des chair qui ne valent qu'à rostir, comme l'espaule du mouton, les hanches du cheureau, & le cochon tout entier, &c. Il y en a aussi qu'on ne doit que bouillir, comme la chair de bœuf & de vache, horsmis la langue & les aloyaux. Quelques autres se

peuuent rostir ou bouillir, comme l'eschinee de porc, le veau, & semblables. Au demeurant, la chair rostie est de plus grande & copieuse nourriture & de plus dure digestion, parce qu'elle est seche & sans humeur, & plus on la rostit, & pire elle est: comme aussi quand on la mange my-rostie & quasi crue, d'autant plus difficilement on la digere. La chair bouillie est de meilleure digestion & de moindre nourriture, moyennant qu'elle ne soit trop grasse: car elle vaudroit mieux rostie que bouillie; ioint quelle humecte plus le corps que la rostie qui est plus propre à desecher. Or que la chair bouillie rostisse moins, il appert, parce qu'elle communique la plus subtile partie de sa substance au bouillon où elle cuit, de sorte que si on change d'eau par plusieurs fois elle perdra du tout sa saueur. Galien allegue les lupins pour exemple, qui s'adoucissent en cuisant, & rendent l'eau amere iusques à la quatriesme permutation. Pareillement les choses acres & salees perdent par leur ebullition leur acrimonie & saleure, & tant plus on cuira les pommes aigres & les poires sauuages, tant plus douces deuiendront, & l'eau de la decoction aigre ou amere.

Des saisons & des aages, ausquels les bestes domestiques à quatre pieds sont plus propres à manger & des endroits d'icelles plus sauoureux.

LEs chairs seches & melancoliques ne valent rien (selon Galien) en Automne, mais on en peut vser durant l'Hyuer. Celles qui humectent & rafrai[s]

rafraischissent sont bonnes pour l'Esté, & pour le Printemps, celles qui sont de moyenne temperature ou de froide & seche qualité. La chair de porc, qui est de chaud & humide temperament, est plus propre pour l'Automne. Celle des chéureaux, qui humecte & rafraischit, est plus propre pour l'Esté, & neantmoins n'est en saison qu'au Printemps.

Le mouton est en saison depuis May iusqu'en Septembre.

L'aigneau, en Hyuer & au Printemps.

Le chéureau, au Printemps iusqu'en May.

Le veau, depuis Decembre, iusques en Mars, Auril, & May.

Le bœuf, en Hyuer, depuis Septembre iusques en Mars.

Le pourceau, en Hyuer; le cochon, tousiours.

On doit manger les ieunes bestes domestiques à quatre pieds.

Le cochon, à vn mois.

Le chéureau, pareillement, ou à six semaines.

Le veau, de mesme.

L'aigneau à six semaines ou deux mois.

On doit manger les bestes domestiques nonplus ieunes.

Le mouton, à vn an ou deux ans.

Le bœuf, à cinq ans.

La vache, à deux ans.

Le porc, à vn an ou deux ans.

On ne doit iamais tuer porcs, moutons, bœufs, & vaches pour prouision, au decroissant de la Lune: car la chair se diminue de iour à autre, & luy

faut plus de feu & de temps à la cuire, vn saucisson en amoindrit d'vn quart en le cuisant.

Le meilleur endroit du bœuf pour manger, est le grumeau, l'aloyau, les trenches de la cuisse.

Du porc, l'eschinee, les costes, les oreilles, les pieds.

Du mouton, l'espaule, le gigot ou esclanche, le haut-costé, & la queüe.

Du veau, la longe, la poitrine, le ventre, la teste, le foye & les rognons.

De l'aigneau, le deuant principalement.

Du chéureau, le derriere, les costes, le ventre, la teste, & les pieds.

Du cochon, la peau, les oreilles, & les extremitez.

Les parties de deuant sont plus salubres que celles de derriere : car elles sont plus proches de la chaleur, & mieux espurees des superfluitez.

Au reste, pour discerner les bestes grasses domestiques des maigres, comme font les bouchers, on doit sçauoir. Que le bœuf est gras, quand on le peut tenir à pleine main en la poictrine, & en la cuisse de derriere. Le veau est gras, quand il a vn bon dos & mollet. Le mouton, quand on ne luy sent pas les costes au long du dos. Que s'il a l'œil blanc, il est mal sain dedans le corps. Le chéureau & l'aigneau se cognoissent estre gras à la pesanteur. Le porc, quand il a le cochon bien espois.

De la

De la garde des chairs par le sel, & sans le sel.

TOutes chairs domestiques à quatre pieds ne sont pas esgalement susceptibles du sel pour estre longuement conseruees. Galien tient, que celles qui sont fermes & abondent en excremens, sont les plus propres : car elles ont vn humeur pituiteux, diffus par tout le corps, lequel plus il est grossier & copieux, plus la chair qu'on sale est bonne : car le sel consumant les humeurs superflues, rafermit aussi les corps, bien que les chairs salees, selon le mesme Galien, engendrent vn suc grossier & melacholique: mais celle qui ont vn suc fort mol, ou fort sec, & peu excrementeux, ne sont pas propres à saler : car elles sont comme le cuir. Celles toutesfois qui sont trop humides, se desseichent & consolident par le sel. La chair du porc, moyennant qu'il soit gras, est propre à receuoir le sel : car elle est fort humide ; celle du bœuf pour sa grande siccité, nullement.

On garde la chair fraische & sans sel en Esté, sçauoir est.

Le bœuf, le mouton, voire le veau & le cochon deux iours.

Le porc frais & l'aigneau, vn iour & demi.

Le chéureau, vn iour.

On garde la chair fraische salee en Esté, sçauoir est.

Le bœuf huit iours iusques à quinze.

Le porc salé, deux ou trois ou quatre iours.

En Hyuer on garde la chair fraische sans sel,

sçauoir est.

Le bœuf, le porc frais, voire le veau & le cochon, trois ou quatre iours en temps humide, mais en temps froid & sec, huict ou dix iours, le bœuf & le mouton.

L'aigneau & le chéureau, deux iours.

Le bœuf frais saupris, quinze iours, ou vingt, ou trente.

Le pourc frais autant.

On peut aussi long temps garder la chair fraiche sans la saler par quelques certains moyens.

La chair se garde longuement entre les montagnes de l'Inde Occidentale: car à Cusco du Peru on treuua des cheuaux morts quatre mois auparauant aussi frais que s'ils fussent morts le iour auparauant. Ce pouuoit estre par la subtilité de l'air, ou d'autant qu'il est là d'vne constitution salee.

La gelee la conserue longuement en son entier sans sel, comme il se void au stok-fisch d'Alemagne, qui se garde autant qu'on veut. Et de faict, Paul Ioue en son ambassade de Moscouie recite auoir mangé des chairs non salees, gelees au cœur d'Hyuer, quelques mois auparauant.

Les autres moyens de conseruer la chair fraische sans sel, sont, de faire secher la chair vn peu bouillie, la faire (di-ie) secher par l'espace d'vne heure à l'ombre au vent de Bize, & aprés ce on y seme vn peu de sel auec graine de genéure pilez ensemble. En fin on met tremper la chair en bon vinaigre blanc dedans vn pot en quelque caue, pourueu qu'on remue la chair souuentesfois. Et quand on la veut manger, on la doit vn peu bouillir.

lir. Ou bien eſtant vn peu cuite on la met en vn tas de farine ou de ſon, & quand on la veut manger on la laue pour l'acheuer de cuire. Elle ſe garde longuement.

Il y en a qui pour le meſme effect y fichent vn clou d'airain : car la force du ſoulphre qui y entre, deſſeche la chair. Ie parle de l'airain chalcitide, pour ſa faculté deſiccatiue qui bouche & qui reſerre.

Il y en a qui mettent la chair en vinaigre auec Coriandre pilé deſſus. Ou qui la mettent quelque peu à la cheminee, afin que l'humeur s'exale qui la pourroit corrompre. Outre le ſel (qui conſume l'humeur ſuperflue, & reſſerre les pores) & le vinaigre, le cumin en petite quantité, & le carui, qui ſont ſemences deſiccatiues, ſont propres à conſeruer les chairs & les poiſſons. Mais le Scordium meſlé parmy les garde infailliblement.

On ſe peut auſſi ſeruir en tel cas d'eau-de-vie rectifiee trois ou quatre fois, faicte du meilleur vin, dedans laquelle on trempe la chair qu'on veut garder, mais on la doit lauer auant que la mettre au pot. On la diſtille auec la cucurbite d'airain & ſerpentine. Au deſſus on met l'alambic de voirre bien bouché ſur vn fourneau à petit feu, auec girofles, cubebes, muſcades, macis, graine de Paradis, autant de l'vn que de l'autre, le tout mis en poudre, aprés auoir trempé en vin blanc ou vin rouge. On reduit les quatre à deux, les deux à vne, & vne à la moitié. On pourroit ſeulement couurir la bouche de la courge d'vne eſponge. L'alembic fermé du ſeau de Hermés, on accommode le recipient au

bec du chapiteau. L'aquosité demeure dedans l'esponge. Elle est d'aussi grande vertu que si elle estoit vingt fois distillee, & penetre encor plus, mais elle tient quelque peu du pourri.

Si on veut garder de la chair cuite en son entier par quelques iours, d'vn Samedy iusques à l'autre, on met par petites pieces de la chair fraische, & auec icelle on mesle Persil ou Rosmarin, Thim ou Mente, pilez auec aulx & lard, sel & espices. On en fait des petits rouleaux comme vn œuf, cousus ensemble. On les fait frire en la paesle auec lard fondu en telle quantité que la chair y baigne. Ce faict on la garde dedans des plats de terre. Mais le ieu (à mon aduis) ne vaut pas la chandelle.

Or dautant que les mousches gastent les chairs en Esté, & les corrompent, pour les garder d'en approcher faut oindre la chair de sain de porc, ou mettre dessus la chair vn ou deux oignons, & tant que leur odeur se pourra estendre, les mouches n'en approcheront.

Du moyen d'atendrir la chair quand elle est dure, & la faire cuire autant qu'il faut.

ON attendrit les chairs dures, si on les garde quelques iours, pourueu que ce ne soit, par trop.

Le mouton trois ou quatre iours.

Le veau, vn iour.

Le bœuf deux ou trois iours tant en Hyuer que en Esté.

Le porc du iour mesme en Esté, & le cochon aussi. Le bœuf, le veau & le mouton, s'attendrissent aussi pour estre batus, ou on les pend en vne branche de figuier.

Autrement. On fait cuire la chair quelle qu'elle soit auec racine d'ortie sauuage. Ou auec des aulx entiers & des laictües. Autrement. Toute sorte d'ozeille, bouillie auec la chair, tant vieille & dure soit elle, l'atendrit. Autres la mettrent en vn monceau de bled. Il y en a qui la remuent souuent au pot où elle cuit auec vne cuilliere de bois de figuier. On attẽdrit aussi la chair vieille & la fait-on plustost cuire, si on y met de l'herbe qu'on appelle *l'herbe aux teigneux*, en Latin *lupatum acutum*, en François, *patience*. Elle a vn gros tuyau & les fueilles fort amples.

Quant à la mesure du temps de la cuite, le bœuf bouilly se cuit en deux ou en trois heures, s'il est dur, en quatre & plus; pour le rostir, il y faut deux bonnes heures. Le mouton à bouillir vne heure, à rostir autant ou peu moins. Le veau à bouillir vne heure; à rostir vn peu moins. Le porc à bouillir, deux heures; à rostir, deux ou trois heures. Le porc salé doit bouillir autãt que le mouton. Le cochon beaucoup, à sçauoir, vne ou deux heures.

On fait incontinent cuire la chair, si on met dedans le pot où elle cuit, vne piece de melon, de la racine ou semence d'ortie, ou de la graine de moustarde, ou vn petit surgeon de figuier.

On cognoit vne chair trop gardee, si elle est toute flestrie, si elle est enfle & esleuee ou non.

DE L'VSAGE DES CHAIRS des bestes sauuages, Et premierement.

DV CERF ET DE LA BICHE.



LA chair de Cerf & de la Biche doit estre mangee bouillie, fraische ou salee, ou rostie, ou en paste. Le faon en est bien bon, pourueu qu'il soit ja grandelet.

Quand à son temperament, c'est vn animal fort chaud & luxurieux, cõme le bouc, & presque aussi puant & fascheux à manger lors qu'il est en rut. Sa chair est dure, de mauuais suc & fort difficile à digerer, mais si elle rencontre vn puissant estomach, elle est de grãde nourriture. La chair de bœuf vaut mieux que celle-là, quand elle est salee & bouillie. Si on le chastre auant qu'il ait rameure, la chair en est meilleure, voire plus temperee en siccité & en chaleur. Plusieurs croyent que cest animal n'est point subiect à la fieure, ce qui a occasionné des Princesses d'en manger tous les matins à ieun pour les en exempter, moyennant que l'animal eust esté occis d'vn coup. Toutesfois il y en a qui afferment, qu'elle procree de humeurs melãcholiques, & que si on en mange d'ordinaire, elle engendre plusieurs maladies & tremblemens au corps. Le cœur d'iceluy sert neantmoins de triacle à ceux qui en vsent. Il est en rut dés la my-Aoust iusqu'à la fin de Septembre.

DV SANGLIER.

LE ſanglier (qui eſt vn porc ſauuage,) eſt mangé roſty, ou bouilly, aux pois ou au naueaux, ou en paſte. On ſouloit iadis ſeruir aux plus ſomptueux & magnifiques banquets des Romains, des ſangliers roſtis tous entiers qu'on appelloit *pourceaux de Troye*, parce qu'on les rempliſſoit de toutes ſortes d'animaux bons à manger. Athenee fait mētion d'vn feſtin auquel on mit ſur table vn ſanglier ſur vn grand plat d'argent doré, les quatre pieds contre-mont, farcy de griues, merles, bequefigues, & autres oiſeaux. On verſoit ſur le ſanglier, des œufs, oüiſtres, & autres tels poiſſons à coquille tous chauds. En vn autre paſſage il fait mention d'vn autre ſanglier ſeruy my-roſty, my-bouilly, farcy comme le precedent. Le cuiſinier en le tuant luy auoit fait vne petite ouuerture ſous l'eſpaule qu'on ne pouuoit apperceuoir, par laquelle il auoit tiré le ſang & les entrailles & mis par la gueule le farciment dedans le corps, & ce aprés l'auoir ſouuent laué de vin & iceluy pendu par les pieds, & fait bouillir auec beaucoup de poiure, le ſurfondāt à lors qu'ils roſtiſſoit (ſur vne plaque de cuiure au four) de tres-bon ius. On auoit remply la moitié du ſanglier de farine d'orge peſtrie de vin & d'huile. On en a vendu de tels du poids de cent liures en Portugal, qui ne couſtoyent que cinq drachmes d'argent, leſquelles reuiennent à dixſept ſols & demy ou enuiron de noſtre mōnoye. L. Titus au rapport d'Olaus *liure 17. chap. 25.* reprochoit aux Romains,

mains,qu'on seruoit en leur tables des pourceaux de Troye.Et le Poëte Iuuenal s'escrioit : Quelle est la gourmandise, de mettre dessus la table des sangliers tous entiers.Voilà donc (disoit-il) vne beste qui est nee pour les festins : Plutarque *en la vie de Marc Antoine*, recite que son grand pere Lamprias fut voir la cuisine de M. Antoine en la ville d'Alexandrie, & qu'il y trouua huict sangliers tous entiers à la broche pour douze personnes.Philostrate tesmoigne, qu'on seruoit aux tables des grands Seigneurs,nõ seulement des sangliers tous entiers, mais aussi des cheureux & des lions de mesme estoffe. Ces mangeurs estoient des vrais pamphagues, du naturel d'vn certain Phago, qui mangea iadis en la table de l'Empereur Aurelian en vn iour, cent pains, vn sanglier tout entier, vn mouton, & vn cochon. Tel estoit l'Empereur Albinus, qui mangeoit en vn souper cent peches, dix melõs d'Ostie,cinq cens figues,& quatre cens oüistres.Et tel aussi Maximin l'Empereur, qui mangeoit en vn iour soixante liures de chair, outre le demeurant. Nous en auons veu vn de nostre temps demeurant prés de Libourne, qui mangeoit en vingt-quatre heures quatre quarties de bœuf, & deux moutons, auec quelques poissons.

Quant au temperament de la chair du sanglier, elle est meilleure, selon Celsus, que celle du porc, domestique (qui est froide, humide, visqueuse, & forme vn suc grossier) car elle nourrit beaucoup, & se digere facilement. Hippocrate escrit, que la chair du sanglier desseche,esmeut & fortifie. Aussi est elle sans comparaison meilleure que celle du

cerf,

cerf,& qui produit quantité de bon sang: parquoy les Medecins ne la condamnent pas, si elle a esté prinse à la chasse. Toutesfois elle charge l'estomach,& engendre vn suc melancholique. Les Seigneurs de nostre téps prisent sur tout la hure: les Marcassins sont estimez és banquets d'Hyuer. Les sangliers sont bons iusqu'à quatre ans, aprés lesquels ils amaigrissent, & font perte de leur bonté. Ils sont en saison depuis la my-Septébre iusqu'en Decembre, qu'ils commencent d'aller au rut. Mais ils sont plus aisez de se mettre aux toiles en Auril & en May, parce qu'ils mangent en ces deux mois des herbes fortes qui les font dormir & enyurer. Ils ne deuiennent iamais ladres comme le porcs priuez.

DV CHEVREVL.

LA chair en est tres-bonne & en potagerie & en paste. On fait en Allemagne bouillir la peau sans poil, & l'ayant decoupee en esguillettes on la met en gelee.

Quant à son temperament, iaçoit que toutes chairs des bestes sauuages soyent assez mauuaises, d'autant qu'elles engendrent vn sang melancholique: toutesfois celle du cheureul vaut vn peu mieux, tant pour auoir quelque correspondance au corps humain, que pour estre plus conuenable à ceux qui sont humides, & qui abondét en superfluitez, parce qu'elle est froide & seche, nourrit beaucoup, engendre bon suc, & fait peu d'excremens.

Le loup ceruier, eſt vne venaiſon fort bonne & bien tendre.

DV DAIM.

QVand il eſt ieune, ſa chair eſt fort tendre & de tres-bonne ſaueur, comme le ieune cheureul, tant pour ſon exercice ordinaire, que pour les herbes odorantes dont il ſe paiſt. La chair du daim eſt de bon nutriment & de peu d'excremens, mais elle tend à humeurs melancholiques, & à mouuoir les hemorroïdes: car elle eſt froide & ſeche. On la doit manger auec des correctifs, de poiure, canelle, & mouſtarde auec des aulx.

DV BVFLE ET DES *autres beſtes ſauuages.*

LEs Chinois (dit l'Hiſtoire de la Chine, *liure 1.*) ſe nourriſſent de chairs de Bufles, & en font eſtat. On en mange auſſi en Egypte auec fromage ſalé, dont procedent fieures, catherres, & enfleures de genitoires, au dire de Leon d'Affrique *liur. 8.* Car ceſte chair eſt d'vn ſuc melancholique, & de ſaueur deſagreable.

On mãge en Eſpagne des chats chauuages, deſquels on oſte & la teſte & la queuë. Ils y ſont communs comme les lieures. La chair en eſt chaude & molle.

On mange auſſi en quelques cõtrees des Chiens ſauuages. Alouis Cadamoſte Venitien recite, que les noirs du fleuue Gambia mangent d'vne eſpe-

ce de chiens, Marc Paul *liure 1. chap. 57.* En Columelle aussi de Iucatane on en mãge en guise de lapins. Ils ne iappent point & ont groin de renard, selon Pier. Mart. Milanois, *en sa Decade.*

Il y en a qui se nourrissent de la chair d'Elephãs, & nommément les Indiens du Leuant. Pierre Aluarez recite *en sa nauigation*, que les Portuguais en prindrent trois au port de Calicuth, & les mangerent à l'exemple des Indiens. Et le susdit Cadamoste recite *en sa nauigation en la Guinee*, qu'il en fit tailler d'vn ieune qui estoit mort, prins à la chasse, & en mangea de la chair bouillie & rostie, qui ne luy sembla beaucoup sauoureuse, mais fort dure: Aussi est-elle pesante, froide, seche, & abominable. Les Nomades & Troglodites en viuẽt aussi. Les Ethiopiens tiennent le derriere de leur corps pour le meilleur. Toutesfois, les leures, la trompe, & la moüelle de ses os valent mieux. Vartoman escrit auoir veu presenter pour vn precieux mets à vn Roy des Indes les rognons d'vn elephant: Toutesfois que la verge d'iceluy est estimee par les grands Seigneurs pour vne viande fort delicate & precieuse. Elle se vend (dit il) en leurs païs cinq cens, voire mille ou deux mille ducats.

Il y en a qui font estat de la chair d'ours. Sa patte est estimee en Allemagne és bonnes tables, où on la tient pour bonne & sauoureuse, de sorte qu'il ne faut s'esbahir s'il la leche tousiours.

Quant à son temperament, sa chair est froide, baueuse, de difficile digestion, nuit à la rate & au foye, est de mauuaise & petite nourriture, oste l'appetit, engendre mauuaises humeurs & beaucoup d'excre

d'excremens. En somme, le chien, le chat, le renard, l'ours, l'asne, le taisson, la marmottaine, sont de mauuaise nourriture. On trouue par les deserts d'Affrique des asnes sauuages qu'ils appellent du nom Latin *Onagros*. Ils ont la chair tres-bonne, quand on la laisse refroidir deux iours aprés qu'elle est cuite. Leon afferme qu'elle est fort sauoureuse & bonne en perfection.

Du temps auquel les bestes sauuages sont en venaison, de l'aage & des endroits qui valent mieux pour le manger.

LE Cerf est bon, depuis May iusques en Septembre. Sa plus grande venaison est en Iuin, & Iuillet iusqu'en Aoust. A quoy se rapporte le dire du commun, *En my-May, my-teste; en my-Iuin, my-graisse, à la Magdelaine, graisse plaine.*

La Biche est tousiours en venaison, mais n'est iamais de si hault degré que le Cerf.

Le sanglier est en venaison depuis la my-Septembre ou le commencement d'Octobre, iusqu'en Decembre.

La laye, depuis le commencement de Decembre iusqu'en Feurier.

Le marcassin & le cheureul pareillement.

Pour le regard de l'aage auquel lesdites bestes sont meilleures, on doit manger le faon de biche à deux ou à trois mois.

Le marcassin à vn mois ou à vn mois & demy.

Les meilleurs endroits d'icelles pour le manger sont. Du serf, le cimier, qui est depuis les costes fol-

les en derriere iusqu'à la queuë qu'on dit le doux du cerf. C'est le meilleur endroit, les menus droits qui se prennent entre l'espaule & le col, & entre la cuisse & ceste folle, le franc bouyau, la veine du cœur, & l'herbiere. Les costes, l'eschine & les cuisses sont plus propres à mettre en paste. Les tẽdrons des rameures sont en saison en May & en Iuin. Ce sont les andoüilles.

De la biche boragne, comme du cerf, & se met par quartiers.

Du faon, on le met aussi par quartiers comme le mouton. Il vient en Auril, May & Iuin. Sa saison est iusqu'en Septembre.

Du sanglier, la hure, l'espaule, les iambons de deuant, & de derriere, le bourbillier qui est comme la hampe du cerf, l'eschine, les costez, & le foye comme celuy du porc.

De la laye, comme du sanglier.

Du marcassin, il se leue par quartiers sans le bourbiller.

Le cheureul, par quartiers.

De l'ours, le pied.

Du moyen de cuire & conseruer la venaison.

TOute venaison ne se cuit pas autant l'vne que l'autre.

Le cerf est plus long à cuire que le bœuf.

Le sanglier, encor plus : car il luy faut prés de quatre heures.

Le cheureul vne heure ou vne heure & demie.

On peut garder la venaison fraische.

Le cerf & la biche en Esté, trois ou quatre iours,

Le faon de biche, le sanglier, la laye, & le marcassin & le cheureul vn iour & demy ou deux iours.

En Hyuer toute venaison se peut garder, pourueu que le temps soit froid & sec, huict ou dix iours. Et qui la voudroit garder dauantage tant en Esté qu'en Hyuer, il la faut mettre en lie de vin & elle se gardera trés-biē, vn mois en Esté, trois mois en Hyuer, & en acquerra meilleur goust.

Reste à vuider vne question, sçauoir est, quelles bestes sont les plus saines, les domestiques ou les sauuages. Ie responds, qu'aprés le pain, la chair nourrit plus sainement & plus abondamment que toute autre victuaille: car le suc qui en prouient, est plus ferme & plus solide. Mais entre les chairs, Galien tient que la chair des bestes domestiques, tant pour la moiteur de l'air où elles viuent que par faute d'exercice continuel, est de moindre chaleur, & de plus grande humidité que des sauuages, la chair desquelles nourrit moins, & s'arreste plus longuement au corps. Celle des priuees, nourrit mieux & se corrompt plustost en l'estomach. Car, comme leinesme escrit ailleurs, la chair des bestes qui s'exercent par grand trauail, vaut mieux que de celles qui ne bougent d'vn lieu. Celles qui iouïssent d'vn air pur, que de celles qui habitēt en lieux mal-sains: & celles qui viuent de pasturages verds & secs, que de celles qui les paissent grands & humides: car ils sont plus durs, & moins sauoureux, n'estans iamais si faciles à digerer cōme les courts & secs, qui rendēt les chairs meilleures & plus saines.

On

On peut manger la venaison en ciuier, la cuisant auec eau & vinaigre, & la laissant refroidir en vn plat, iusques à ce que l'humidité soit exhalee: puis aprés on la fait frire au lard. On y adiouste demie liure de raisins de passe, vn quarteron d'amandes ou plus, des trenches de pain peu rosties, destrempees en vin gros & aspre, pilees & passees par l'estamine, auec le boüillon où la chair aura cuit. Et aprés que le tout aura bouilly à petit feu sur les charbons, on y adiouste gingembre & canelle. Sur la fin on pile vn oignon crud auec du lard desia bien cuit.

Des chairs des moindres bestes sauuages qui seruent à nostre aliment.

DV LIEVRE ET DV LEVRAVT.

ON mange le lieure, rosty, ou bouilly, ou en paste, en luy leuant trois peaux.

Combien que Martial ait plus loüé la chair du lieure que de toute autre beste à quatre pieds, tant y a qu'elle n'est pas fort tẽdre, ains comme dit Galien elle engendre bien vn plus gros sang que la chair de bœuf, mais elle a vn meilleur suc. Sa chair est seche, propre à ceux qui sont humides, melancholique, & difficile à digerer, mesmement s'il a passé vn an, ou quand il est nourry aux terriers & lieux fermez. Sa chair aussi refroidit, nourrit tard, & peu comme toutes les dures chair: partant ceux qui sont de froide complexion s'en doiuent abstenir. Le lieure est bon quand il est prest à faonner, &

vaut mieux en Hyuer quand il eſt pris des Chiens. Galien auſſi teſmoigne, que ceux des bois & plaines ſont plus grands & de meilleure venaiſon que ceux des montagnes, où ils n'ont point de pouliot ni de ſerpolet. Ceux qui viuent prés des eaux ſont ordinairement ladres. On en trouue beaucoup de blancs par les Alpes. On les tenoit pour immondes entre les Iuifs, comme il ſe lit *au Deuteronome chap. 14.* Leur chaſſe commence à la my-Septembre & finit à la my-Aouſt.

On peut prendre beaucoup de lieures, par le ſuc de iuſquiame, meſlé auec le ſang du ieune lieure & couſu en ſa peau. On tient que là où il ſera enfouy, s'aſſembleront tous les lieures du païs, comme la matrice d'vne chiẽne fait aſſembler tous les chiens des enuirons.

On en fait du ciuier, prenant le deuant du lieure, eſtant lardé en long, on le fait roſtir à demy à la broche, ce faict, on le fait frire legerement en ſain de lard en la paeſle auec oignõs, & derechef bouillir en bouillon de bœuf & vin auec le ſang, le foye, le poulmon, & lard frais. Quand la chair eſt preſques cuite, on y adiouſte pain roſty trẽpé au bouillon, lequel on fait paſſer auec le foye par l'eſtamine en vin clairet. En fin on y adiouſte vinaigre, muſcade, canelle, menue eſpice, & du ſuccre pour ceux qui ſe delectent à la douceur. On y peut adiouſter du girofle & ſaffran deſtrempez en verjus.

La chair du leuraut eſt delicate, de meilleur ſuc que le lieure, & qui engendre vn ſang loüable. On eſtime auiourd'huy les meilleurs, ceux qui ne font que ſortir du ventre ou du laict de la mere: car puis

que

que le lieure est sec, on estime que le prenant tendre & humide, il en vaut mieux, nommémẽt à gens secs, & les plus grands semblent plus propres à gẽs humides.

DV LAPIN ET CONNIL.

ON l'acoustre pareillement en diuerses sortes. Quant à son tẽperament, sa chair est de meilleure & plus facile digestion que du lieure: car elle est aucunement temperee & fort legere, mais elle est douce, retirant aucunement à la saueur de la chair du chat: toutesfois estant salee auec grains de geneure cõcassez, elle en est plus sauoureuse. Ceux qu'on garde reclus ne valent rien: car ils ont vne odeur forte.

Pour sçauoir si le lapin est gardé, on luy casse le neud qui est au col entre les deux espaules, & s'il est tendre, on le sçait à luy rompre l'vne des iambes de derriere.

Des autres petites bestes sauuages, lesquelles on ne mange pas communément.

DV HERISSON.

ON l'escorche pour le manger. On tient que si on le tue tout d'vn coup par la teste auãt que faire son vrine sa chair en sera meilleure.

Le herisson est de froide temperature, & abonde fort en excremens, desquels ses piquons sont nourris. Sa chair est meilleure en medecine qu'en

viande : car elle eſt fort ſtiptique & terreſtre, de difficile digeſtion, & de peu de nutriment. Ceux qui ont le groin de chien, ne ſont pas bons.

La chair du porc eſpic, aide à l'eſtomach, & eſt fort laxatiue. Ils dardent leurs pointes contre les hommes & les chiens quand on les prend. Marc Paul Venitien *liure 1. chap. 33.*

La chair de l'eſcurieu, eſt douce & bonne, comme Albert le teſmoigne, & aucunement profitable aux malades. On peut accomparer ſa chair à celle des lapins.

Le loir, ou rat lyron, ou marmottaine, dort tout l'Hyuer. On le tue comme vn pourceau, & le pele-on de meſmes quand il eſt mort en eau bouillante, & lors ſa chair apparoiſt blanche ; on le mange bouilly arrouſé de ſon ſang quand il eſt eſuentré. Les Griſons ſalent ſa chair. Ceux de Styrie & Carinthie l'eſcorchent premierement, & ſalent ſa chair en des barrils comme poiſſons. Le ſel deſſeche ſon exceſſiue humidité (car elle eſt douce & graſſe, qui contraint pluſieurs à vomir) & leur oſte le gouſt du ſauuagin. On le prend en Hyuer enuiron la fin de l'an, les tirant de leurs cachetes tous endormis pour les tuer à l'aiſe par le couſteau duquel on les eſgorge. Ils meurent auant que d'eſtre du tout reſueillez. Ils ſont fort gras, & leur graiſſe eſt aſſez ſolide.

Quant à ſon temperament, les cuiſiniers reputent ceſte chair pour friande, & toutesfois parce qu'elle eſt trop graſſe, elle oſte tout appetit, & engendre humeurs froides & viſqueuſes, nuiſant à l'eſtomach, & ne ſe pouuant digerer qu'à toutes

peines

peines. Aussi sent-elle le sauuage. Si on frotte la plante des pieds de quelqu'vn de sa graisse, sain ou malade, qui ne pourra dormir, elle luy prouoquera le sommeil; comme l'experience en a faict foy.

La chair du renard & du taisson ne valent rien à manger pour auoir vn goust fade, vireux & agreste. Parquoy Galien tient à bon droit que le renard est de mesme temperature que le chien : car il a la chair chaude, visqueuse, de mauuais suc, & difficile à digerer. Rhasis estime qu'elle n'est si mauuaise en Automne, pource que lors le renard se fait gras, pour ne manger que des raisins. Tant y a que Galien n'en a iamais daigné taster, estimant qu'elle estoit plus propre pour les Barbares, qui se nourrissent de chair de chiens, de cheuaux & de lions, & qui ont l'esprit de mesme, qu'à ceux qui sçauent comme il faut viure. Les Vandales & Polonois mangent les renardeaux : car ils n'ont pas si forte odeur.

De la saison du lieure, leuraut, & lapin, en quel aage ils sont meilleurs, & de leurs endroits plus sauoureux.

LE lieure est en saison en l'Hyuer le plus aspre.

Le leuraut en tout temps.

Le Connil en Hyuer.

Le lapin en Esté.

Le taiſſon touſiours & ſur tout en Septembre, en Octobre,& tout l'Hyuer.

Quant à l'aage du leuraut, il ſe doit manger à deux mois ou à deux mois & demy ou à trois, le lapin à vn mois.

Le meilleur endroit du lieure pour manger, c'eſt le rable, l'eſpaule & les feſſes.

Du Connil le rable.

Le lieure ſe garde en Hyuer, trois ou quatre iours en Eſté.

Le leuraut, le connil, le lapin deux iours en Eſté. En Hyuer, le leuraut ſix iours, le lapin, quatre ou cinq.

LIVRE



LIVRE QVATRIESME.

Des Volailles domestiques & sauuages.

Des domestiques.

DV COQ.

ON le peut manger en gelee: estant bien plumé & éuentré, on le fait cuire auec des pieds de veau, iusques à ce que la chair lasche les os. On en tire le suc, auec lequel on mesle force succre & canelle. On purifie la gelee auec creuses & blancs d'œufs. Ce faict, on la coule, y adioustant du saffran. Si on la veut aigre, on y peut adiouster suc de ribes ou du vinaigre.

Quant à sa temperature, il est chaud & sec au second degré. S'il est ieune, comme de sept à huit mois, il fortifie l'estomach. Il sert aussi en Hyuer aux froidureux & decrepites, & à ceux qui ont la voix casse. S'il est vieil, il est dur & de mauuais suc, comme toutes vieilles chairs, n'y ayant chose plus absurde que d'en faire des restaurans pour les malades. En quelque aage qu'il soit, il a la chair plus

dure que celle des poules. Parquoy qui en voudroit manger, il le faudroit vener, & trauailler par effort d'exercice auant que de le tuer.

DE LA POVLE, OV GELINE.

NOus lairrons à la discretion des cuisiniers la faculté de preparer diuersement les poules, selon leurs delicatesses, pour les manger en santé, auec plus de goust & d'appetit. Nous nous contenterons de toucher quelque chose du moyen de les appareiller pour le profit des malades degoustez, qui ont besoin de nourriture.

Pour faire coulis de poule, estant cuite en bon bouillon, & destrenchee bien menu, on la broye en vn mortier, & la passe-on par l'estamine auec amandes pelees, qu'on destrempe au bouillon de la volaille, & ce faict, on met bouillir tout ce qu'on a passé auec sel & succre qui l'aime, le tout n'estant ni trop clair, ni trop espois.

On fait aussi eau de bonne poule ieune, qui n'ait encor ouué, plumee toute viue, à fin que le sang s'espande par tout le corps, pilee auec ses os, sans les entrailles, auec autant de miette de pain blanc, frais que de chair, fueilles d'or le poids d'vn escu, qu'on fait bouillir au bain Marie auec trois liures de fort bon vin; vne poignee de Scabieuse & autant d'eau de morelle de iardins que poiser ce que dessus. On le laisse reposer toute la nuict; ce faict on le met en vn recipient garny de son chapiteau, & se distille. Cela sert aux hectiques.

Ou

Ou bien. On pile la poictrine de la poule sans os auec amandes pelees & miette de pain blanc, en vn mortier, le tout destrempé en verjus ou en bon bouillon de chair, auec succre & canelle. On passe le tout par vn couloir auec bon bouillon, bon vin & saffran qu'on fait cuire quelque peu en vn petit pot sur les charbons à petit feu, le remuant souuent auec la cueilliere, de peur qu'il ne se brusle. Cela estant cuit, on y met de l'eau rose. Quand on le sert on iette par dessus quelques grains de grenade. On y peut adiouster des moyeux d'œufs destrempez en verjus.

On fait aussi consumé de poules pour vieilles gens. On rompt tous les os de la poule, puis aprés on les met auec la chair dedans vn pot, y adioustant vne once de chair maigre salee, vingt-cinq ou trente grains de Poiure, peu de canelle, trois ou quatre clous de girofle, cinq fueilles de sauge decoupees, & deux fueilles de laurier. On fait le tout bouillir sept heures, iusques à ce que le ius soit reduit à deux escuellees ou moins. Plus on y mettra du sel, moins y faudra de poiure.

François Aluarez recite *en son voyage d'Ethiopie*, que le Negus (dict Prete-Ian) feit seruir aux Portugais, des poules rosties & bouillies, ausquelles il n'y auoit que la peau de dedans, laquelle chair estoit tant proprement tiree, & d'vne telle subtilité, qu'on n'eust sceu descouurir la moindre ouuerture en ladite peau : car on la iugeoit toute entiere. On en auoit tiré la chair, & icelle hachee & saupoudree d'vne tres-delicate espicerie, & remise au mesme lieu duquel on l'auoit prinse. La peau estoit

tou

toute entiere n'y defaillant que les pieds & le col. On ne peut iamais deuiner comment on en auoit tiré la chair & les os. Ils en mangerent d'vn merueilleux appetit; la chair ne semblant moins delicate & sauoureuse, que le cuisinage en sembloit estrange.

Quant au temperament de la poule, il est certain qu'elle n'engendre point de viscosité, mais vn suc temperé, qui se conuertit aisément en sang n'estant de qualité chaude, pour se conuertir en humeurs bilieuses, ni froide, pour se tourner en pituite, pourueu qu'on luy permette de paistre l'herbe & de viure en liberté. Elle se treuuera meilleure, quand elle sera de moyenne graisse, & n'aura point encor ouué. Et d'autant que selon Galien elle & son bouillon se treuuent de qualité astringente, on la doit plustost manger rostie que bouillie. Elle est meilleure en Hyuer qu'en Esté, & ne se vuide pas tant comme quand elle ouue. Aussi tost qu'on a tué les poules, on les doit éuentrer & les pendre dés le matin iusqu'au vespre. Quelques-vns preferent les blanches aux noires, mais elles sont plus maigres & de difficile digestion, plus mal-saines, & la chair moins sauoureuse que les noires.

On engraisse les poules si on les chastre, c'est à dire si on leur oste la portiere. Elles en sont aussi beaucoup plus tendres & delicates. Quelques-vns pour les engraisser les enferment en vne caisse, où il y ait plusieurs separations auec pertuis pour en sortir la teste, le dessous estant faict comme vne grille, pour en faire sortir les excremens. On leur doit tous les iours, bailler sans boire, du froment
cuit

cuit en eau à demy. Autres les engraiſſent en lieu obſcur & chaud,en leur ayant oſté les grandes plumes, & les nourriſſent là de paſte de froment ou d'orge, ou d'yuroye, ou de farine d'orge crue & de ſemence de lin. Autres de pain de froment trempé en eau, ou de millet tout leur ſaoul. Elles en pondent mieux.

DES POVLETS.

ON en fait coulis comme de chapon, mais on y met vne douzaine d'amandes pelees, pour eſtre plus ſubſtantiel.

On les fait auſſi bouillir au pot pour les malades,auec vin clairet,vn petit de vinaigre, bouillon & moüelle de bœuf,peu de ſel,& force ſuccre. On y iette quelques roſties de pain blanc, leſquelles vn peu bouillies on eſpreint auec les foyes qu'on paſſe par l'eſtamine, faiſant bouillir tout ce qu'on aura paſſé auec roüelles de citrons. Si la maladie le permet,on y peut auſſi ietter quelques clous de girofle entier,quelque peu de canelle,auec roſmarin haché menu.

Les creſtes & genitoires ſont tres-vtiles à ceux qui ſont fort affoiblis, mais il faut qu'ils n'ayent encor touché aux poules.

Quant au temperament des poulets, nous diſons que la chair des maſles eſt temperee, tendant à humidité, qui ſe digere facilement, engendre vn ſang loüable,entretient l'appetit,& plus encor s'ils ne ſe ſont amourachez des poulettes. Le bouillon où ils ont cuit, laſche le ventre aucunement. La

chair des pouletes est plus humide & moins chaude, n'estãt si propre à la santé. Leur crestes, rognons, & genitoires sont tres-delicats, & engendrent vn tres-bon suc : sur tout si on destrempe leur pasture en du laict; dont Alexandre Aphrodisee rend la raison, *en ses Problemes*. Ils engendrent bon suc, nourrissent beaucoup, & se digerent facilement.

Pour les bien éleuer, on leur doit donner deux iours aprés qu'ils sont nez, du pain tendre émié auec fromage mol, cresson Alenois, le tout trempé en eau & vin auec peu de fueilles de pourreaux hachees bien menu. Cela resiste à la pepie & aux catherres ausquels ils sont subiects. La farine d'orge leur est aussi bien bonne.

DV CHAPON.

LAissant à part ce qui est de la varieté des moyens de preparer les chapons pour le plaisir de la bouche, & de leur accommoder diuerses sauces, nous nous arresterons à ce qui sert au profit des malades, & autres gens debilitez.

Coulis de chapon se fait en ceste sorte. On broye en laict d'amendes blanc de chapon bouilly, puis aprés on le passe auec son bouillon par l'estamine, dont se fait le coulis, qu'on met cuire sur le rechaut, auec succre, sel & ius de grenade par dessus.

Paste Regale.

De la poulpe ou blanc de chapon,
Des amandes pelees, *de chacun iiij. onces.*

Poul

Poulpe de raisins de Passe sans les grains, *vne once & demie.*
Escorce de citron confite, *demie once, ou vne once.*
Canelle, *ij. drachmes.*
Saffran, *demi scrupule ou vj. grains.*
Pignons, *vne once.*
Succre fin. *ij. ou iij. onces.*
Quelques-vns y adiouſtent,
Succre candy, *autant.*
Vn peu d'eau roſe,
Les Medecins y adiouſtent, *des Conſerues de vraye bugloſe,*
Et de celle de roſmarin, *de chacun demie once.*
S'il y a chaleur de foye ou de reins, on met au lieu, conſerue de roſes ou de violettes auec ſemences froides,

De ce que deſſus on fait paſte molle ou ſolide, ainſi qu'on l'aimera le mieux, dequoy on pourra vſer par morceaux ou en potages,

Conſumé. On fait cuire en vn grand pot plein d'eau vn chapon haché par morceaux auec herbes propres : à meſure que le bouillon diminue, il faut changer de pot, & en prendre touſiours vn moindre: car il n'y faut point remettre d'eau. Quand il eſt bien decreu iuſques à vne grande eſcuellee ou enuiron, on l'exprime bien fort, & ce faict, on le laiſſe refroidir pour leuer auec vne cueilliere d'argent la graiſſe qui eſt deſſus, s'il y en a. On en peut vſer comme de la gelee.

Autrement. On fait cuire vn chapon comme deſſus auec vne poignee d'orge mondé & deux ou trois onces de fueilles d'or couſus dedans le ventre du cha

du chapon. On le met en vn grand pot de terre diligemment fermé, comme le chapon à l'estuuee, sans luy bailler aucun air, le faisant cuire à feu mediocre, principalement sur la fin, & quand il en reste aussi peu qu'on veut, on le descouure. On y peut adiouster vne Perdrix, vn gigot de mouton, ou vn iarret de veau.

Ou bien on fait cuire en vn pot d'estain bien luté de leuain & lié de drapeau, mis dedans vn chauderon d'eau boüillante le chapon, tant qu'il n'y demeure que le tiers du bouillon. Estant cuit, on separe les os d'auec la chair, laquelle on serre & estreint tant qu'on peut en vne presse ou seruiete auec le bouillon. On en prend deux ou trois cueillerees auec deux moyeux d'œufs.

Pressis. Quand le chapon est quasi rosty, on en exprime le ius dedans vne presse, ou auec vne seruiete blanche; puis on le met dedans vn plat sur le reschaut auec succre & orenge, & vn petit de pouldre de muscade. On en peut autant faire d'vne perdrix ou d'vn gigot de mouton. Il sert beaucoup à ceux qui sont debilitez de l'estomach.

A l'estuuee pour les vieillards. On met le chapon lardé de lard bien menu en vn grand pot neuf, afin d'y estre au large. On le larde aussi de canelle & de clous de girofle & pour y donner bon goust, on adiouste vn quarteron ou demie liure de raisins de Corinthe, vne poignee de dattes, & autant de prunes seches, vn bon voirre d'hypocras, vn quarteron de succre, demie liure de moüelle de bœuf, deux fois autant de bon bouillon de mouton & de bœuf que d'hipocras, de façon que la tierce partie du pot

du pot soit vuide, auec fueilles de laurier, marjolaine & serpolet, de chacun vne poignee auec du sel. On couure le pot d'vn drapeau net & blanc soubs le couuercle, & de la paste tout autour, afin que la fumee ne s'éuapore. On y peut adiouster aussi vne once ou demie once de canelle, & vne drachme ou deux de pouldre de menue espice. On fait cuire le pot sur des charbons vifs assez loin du feu, afin que la flamme n'y touche point, de peur de le brusler. Il doit cuire tout à l'aise l'espace de deux heures, y remettãt de la braise viue. C'est vne viande fort delicieuse, saine, & de grande nourriture pour vieilles gens debilitez.

Et s'ils n'ont le moyen, on peut faire rostir le chapon, & estant demembré, le ietter en bon bouillon de chair, où il y ait, moüelle de bœuf, raisins de Corinthe, dattes, quelque peu de muscade, huit ou dix grains de graine de Paradis, deux drachmes de canelle, deux ou trois drachmes de succre, trois clous de girofle, le tout pilé ensemble & mis en petit pot auec vn voirre de vin-cuit & vn filet de vinaigre.

Blanc-manger. On broye bien menu le blanc du chapon bouilly auec amandes pelees & pignolats. On passe le tout par l'estamine, auec canelle, eau rose, puis-aprés on fait cuire le tout auec beurre frais, sel & succre.

Autrement. On cuit le chapon en eau, tant qu'il soit bien cuit, ce faict, on passe force amandes auec foye de chapons qu'on destrempe auec le bouillon. On met consequemment bouillir le bouillon tant qu'il soit bien espois. On y adiouste telles espices qu'on veut, & sur tout du gingembre.

Gelee de chapon calefactiue.

Decoction de chapon & pieds de veau, *iij.liures.*
Succre, pour ceux qui aiment le doux, *demie liure,*
& pour ceux qui l'aiment moins, *iiij.onces.*
Canelle concassee, *vne once,*
pour ceux qui aiment l'espice, sinon il suffit, *vj drachmes.*
Gingembre, *vne drachme ou deux.*
Girofle,
Muscade, de chacun, *vne drachme ou ij.*
Saffran, *demy scrupule.*

Gelee refrigeratiue pour l'Esté.

Decoction de chapon, *iij.liures.*
Succre, pour ceux qui aiment l'aigre, *iiij.onces.*
& pour ceux qui aiment le doux, *vj.onces.*

On adiouste au milieu de la cuite, du ius d'aigret nouueau, ou du vin de coin, ou de ius d'orange, ou de grenades, le tiers ou le quart. Pour l'auoir plus claire, on reserue de l'aigreur en la clarification. S'il y entre du vinaigre, on l'y doit adiouster & non plustot.

Restaurant.

Chair de chapon decoupee menu sans graisse,
Eau rose,
De violettes,
D'ozeille,
De buglose,
Conserue de roses, de chacun vne once.
Vin de grenades, *ij.onces.*
Vin Grec ou maluoisie, ou d'autre tres-bon vin, de chacun, demie once.
Santal rouge,

Des perles, *de chacun vne drachme.*
De saffran, vn scrupule. *Camphre, ij ou iij. grains.*
Pieces d'or, *cinquante.*

Le tout se met en vaisseau de voirre, ou d'estain, ou d'argent bien couuert en vn chauderon, le faisant cuire au bain Marie. Dont se fait le restaurant.

Autrement. On prend les aisles & toute la poulpe du chapon, duquel on doit oster la graisse. On arrouse la poulpe d'vn peu d'eau rose, de bon vin & de quelque ius aigre. On pend cela auec vn filet en vne aiguiere, tellement que rien de ceste chair ne touche le fonds, auquel on met des santaux, des pieces d'or & choses susdites, y adioustant vn peu de camphre, au lieu duquel on prend du Musch, si le malade est vieil ou de foible complexion. Le vaisseau bien bouché & mis dedans vn chauderon, doit bouillir cinq ou six heures ; & aprés que la chair sera tiree qui est seche comme de bois, on verra au fonds du vaisseau vne eau de merueilleuse vertu, qu'on appelle en aucuns lieux substance. Deux ou trois cueillerees d'icelle confortent & augmentent merueilleusement les esprits.

Autrement. On hache bien menu la poulpe du chapon, & si on veut auec gigot de veau, ou de mouton, & vne perdrix. Le tout se met en vaisseau de voirre ou d'estain bien bouché, qu'on met bien à droit sur vn torchon de paille dedans vn chauderon d'eau chaude, où on le fait bouillir par six heures à grand feu. Estant cuit, on l'exprime en vn pressoir auec le reste du bouillon. La substance est de grande nourriture à prendre seule ou meslee auec potage par la cueilliere. Aucuns y adioustent de

l'eau rose,& si on est sans fiéure, vin clairet exquis, maluoisie & canelle, auec quelques pouldres de conserues.

Autrement,qui est le commun. On fait bouillir vn chapon, vn gigot de veau, vn demy collet de mouton, auec vn peu de sel; le tout fort cuit à petit feu, iusques à ce que le bouillon soit fort décreu,on le passe par l'estamine,& le met-on dedans vn pot de terre, auquel on iette de la canelle entiere auec clous de girofle liez en vn petit noüet de linge auec vn peu d'eau rose. On adiouste à ce bouillon de la mie de pain blãc frais,auec moyeux d'œufs sur la fin,vn petit de saffran, succre, verjus, vin blanc & pouldre blanche, en remuant le tout souuent,de peur de la fumee.

Autrement. On fend vn gros chapon & bien charnu en deux de son long. On fait bouillir l'vne des moitiez qui retient le col à soy, en eau dedans vn pot neuf assez grand, par l'espace de cinq heures, tant que le bouillon ne reuienne qu'à vne pinte,lequel on aura assaisonné d'herbes qui conuiendront à l'estat du malade. On l'esgoustera par vne seruiete sans le passer,& ce faict,on le lairra refroidir, & estant froid on leuera la graisse de dessus, pour estre mis en vne bouteille de voirre ou de terre, qui ait le goulet assez grand. On prendra puis-aprés l'autre moitié de chapon crue qu'on aura hachee bien menu auec cinq ou six fueilles d'or fin, vne cueilleree de graine de poupon, & autant de graine de chardon benit, & aussi grand que la main d'escorce de citron confite auec six dattes, demie once de conserue de roses, & autant de bu-

glo

glose:le tout haché bien menu,se doit mettre en la bouteille, & le faire bouillir dedans le chauderon plein d'eau huit heures durant, remplissant tousiours le chauderon d'eau chaude, de peur que la bouteille ne se casse. On doit consequemment esgoutter ce qui est dedans ceste bouteille,sans pousser la chair, & le faire passer par vne chausse d'hipocras auec canelle & succre fin, selon la quantité du bouillon, & le goust du malade. Il ne se doit garder que deux iours.

Restaurant distillé de chapon. On decoupe vn grand pain de pur froment en trenches espoisses de deux doigts, lesquelles on met dedans le fonds de la chapelle tout autour, tant qu'on ne voye point le plomb;on fait puis-aprés bouillir vn chapon, vn gigot de veau bien amorty, auec laictue, cicoree, buglose, bourrache & vn petit d'hysope, qu'on fait bouillir ensemble. On prend la moitié du chapon & du gigot de veau, qu'on met sur ledit pain comme vn lict. On verse le bouillon dedans la conserue de roses, & autant de conserue de buglose. On iette aussi la moitié du bouillon ainsi accommodé sur le premier lict, & par dessus le plus qu'on pourra de fueilles d'or.Il faut auoir encor vn chapon cru, bien plumé & euentré, sans le larder, & estant haché par gros morceaux, on le met sur le second lict, & en fait-on vn troisiesme & dernier,desquels on tire l'eau par l'alembic.

Autrement. On fait cuire en eau & vin, vn chapon,ou en eau & verjus selon la necessité,auec herbes conuenables,sans sel. Quand la cuite sera faite iusques à la separation des os, reuenant au tiers

comme à six liures, on doit monder tous les os, & prẽdre vn pain par roüelles, pour en couurir le fõds de l'alembic, & sur ce pain on met la chair de ce chapon, destrempant en ladite liqueur les conserues & pouldres cordiales. Ce faict, on iette le tout en l'alembic, pour le faire distiller à petit feu. On y adiouste de l'or batu. La dose des conserues qu'on y met est de quatre à six onces. Des pouldres, demie once ou six drachmes. Quand on en veut vser, on l'aromatize auec succre & canelle.

Autrement. On fait cuire vn chapon en l'eau à suffisance, de sorte qu'il ne reste que deux liures de bouillon. On distille la chair & le bouillon enuiron vne liure ou liure & demie, sans espiceries, ni herbes, ni racines. Ceste eau est fort bonne aux foiblesses des fiéures.

Autrement. On fait vener & lasser longuement le chapon, on le tue, on le plume sans le moüiller, & luy ayant osté les entrailles, on hache menu sa chair, ses os, son estomach, foye, & cœur. Quand il est haché menu, on le doit mettre tremper en *vne liure d'eau rose, vne liure d'eau de buglose, autant d'eau de melisse ou de marjolaine, vne liure. trois onces de maluoisie, deux onces de canelle, demie drachme de saffran, semence d'endiue trois drachmes, gingembre, noix muscade, macis, sandal cetrin, de chacun vne drachme, galanga deux drachmes, escorce de citron drachme & demie, fleurs cordiales, de chacune vne drachme, coriandre preparé, semence de melon, de chacun ij. drachmes, pinons, vne once, fleurs d'orenge confite, demie once.* On fait tremper le tout ensemble vingt quatre heures sur vn fourneau ou sur vn autre lieu chaud. Le chapiteau bien

mis

mis & accommodé, on le distille au bain Marie, estaignant vn lingot d'or enflambé en la liqueur distillee.

Autrement, s'il y a chaleur de fiéure. On prend la poulpe d'vn chapó qu'on aura vené & fait courir auant que luy couper la gorge, le lauant en *eau de laictue & de nenuphar*, y adioustant *conserue de violes recentes & des fleurs dudit Nenuphar de chacun vne once.*

Conserue de buglose & de bourrache, de chacun vne once & demie.

Semence de laictue & pauot blanc, de chacun vne drachme.

Poudre de diamargariton froid, drachme & demie.

Ius de pommes d'odeur söuefue, vj. onces.

On mesle le tout ensemble & le fait-on distiller en double vaisseau selon l'art.

Autrement, s'il n'y a point de fiéure. On laue la poulpe d'vn chapon bien vené en maluoisie, ou du moins en vin blanc.

On y adiouste

Conserue de fleurs de sauge, j. once.

Conserue de Stoechas, de rosmarin & d'acorum, de chacun demie once.

Escorce de citron confite hachee menu, vj. drachmes.

Du dedans de canelle & de la muscade, de chacun vne drachme.

On distille le tout meslé ensemble en bain Marie. On en baille aux personnes affoiblies quelques cueillerees par interualle. Ceste eau restaure les forces abatües és maladies froides.

Plusieurs loüent ces eaux distillees de chapons

en toutes maladies froides, sinon celles où il entre des Simples refrigeratifs, tant pour redresser les forces abatues, que pour remettre les degoustez en appetit. Il y a des grands personnages & bien experts en l'Art de Medecine qui n'en font pas tant d'estat, parce (disent-ils) qu'il n'y demeure tant de vertu comme on estime. Ceux-là se contentent de mettre la poulpe d'vn chapon en vne aiguiere bien bouchee dedans l'eau chaude d'vn chauderon, auec

Raisins de Corinthe,	*vne demie once.*
Escorce de citron,	*vne once, ou six drachmes.*
Canelle.	*ij. ou iij. drachmes.*
Eau rose,	*demie liure.*
Ius d'orenge.	*iij. onces.*

Ou bien. On hache assez menu la chair de chapon sans les os, peau, & graisse. On met ceste chair en vn vaisseau de voirre, assez capable, en telle sorte que les morceaux soyent enfilez de fil double, le bout duquel doit demeurer dehors de la bouteille, qui doit estre bien bouchee par dessus auec linge ou cotton trempé en mixtion de farine d'orge & de blanc d'œuf. On met la bouteille dedans vn chauderon plein d'eau bouillante à petit feu par l'espace de quatre heures, iusques à ce qu'vne bonne partie de la chair soit conuertie en humeur. La bouteille doit estre dedans l'eau iusques au col, sans toucher au fonds du chauderon, bien appuyee de toutes parts, de peur qu'elle ne bransle. Les quatre heures passees, on diminue le feu petit à petit, afin que la bouteille se refroidisse doucement, laquelle on pourra desboucher auec eau tiede, &

de,& en tirer la chair par le filet, tant qu'il n'y demeure rien que l'eau,qu'on doit couler, à la mode d'hippocras,par vne chausse. Ce faict,on l'aromatize auec succre & canelle. Ceste façon me semble fort loüable.

Le temperament de chapons est des meilleurs, moyennant qu'ils soyent ieunes,assez gras & viuãs en lieux haut esleuez. Ils sont temperez es quatre qualitez, qui fait qu'ils suppeditent vn meilleur aliment & vn sang plus parfaict. Il y en a qui tiennent que ceux qui sont subiects aux gouttes, n'en doiuent vser trop souuent, parce que les chapons sont aussi subiects aux gouttes. Si ne laissent-ils d'estre bons, mais la repletion & quantité excessiue des bonnes viandes auec oisiueté est fort mauuaise à gens sains & malades. Pline tesmoigne que le chapon emporte le los de bonté sur tous autres oiseaux, tant pour le goust que pour le nutriment, soit bouilly, soit rosty, soit apresté en autre sorte: car il conforte l'estomach, engraisse ceux qui en mangent, & augmente la bonne voix. Toutesfois quelques-vns tiennent que les goutteux n'en doiuent point vser. Les chapons vieux de six à douze ans ne sont point admissibles: car toutes vieilles chairs sont dures, seches & d'vn suc visqueux, cõme aussi Galien le soustient, quand il dit, qu'elles ont la chair froide & seche, & mal-aisee à digerer. Il en allegue pour exemple les coqs & chapons vieux.Parquoy c'est vn erreur commun, de les ordonner aux consumez & restaurans, pour auoir la chair plus tendre que les ieunes chapons. Galien aussi atteste, que le gisier ou ventricule du chapon

est de grande nourriture, s'il est fort cuit. Ses aisles sont de bonne nourriture & de facile digestion, parce que ce qui y pouuoit estre de vicieux, s'euapore par le mouuement ordinaire. Son foye, quand il est gras, est excellent, & d'vn suc tres-bon. En somme, le mesme Galien donne le premier rang de bonté aux gelinottes, qui sont poulles agrestes, le second aux chapons & aux poulles, moyennant qu'elles soyent grasses, parce (dit-il) qu'elles humectent le corps, rendent la couleur bonne, la voix meilleure, & accroissent la substance du cerueau.

On chastre les estaudeaux & poulets à deux mois & demy ou à trois mois, en pleine lune, quand ils commencent à s'approcher des poules, tout le long de l'Esté iusqu'en Automne, si l'Hyuer n'est trop aspre iusqu'à la fin de Decembre.

On engraisse les chapons au païs du Mans, & en Bretagne, en leur creuant les yeux ; mais il suffit de les leur coudre, ou les tenir plustost en lieu obscur & estroit, comme en cages où il y ait deux pertuis, l'vn pour le bec, l'autre pour les excremens. On leur oste à la premiere lune la plume de la teste, de dessous des aisles, & celles de dessous la queuë, de peur que la fiēte ne leur pourrisse le fondemēt. On les fait coucher sur le foin ou sur la paille à rechāge. Pour leur nourriture & engraissement, les vns leur baillent pain de froment trempé en vin genereux auec le tiers d'eau. Ils s'en engraissent en vingt ou vingt-cinq iours. Les autres leur baillent des pastons de farine de millet gros comme le petit doigt iusqu'au nombre de dix par chasque fois, ce qu'on accroist de iour en iour. On tient qu'ils

s'engraissent en quatorze iours. Autres les engraissent de pastons de chastagnes & de glan moulu. Ez pais Septentrionaux (ce dit Olaus *liu. 19. chap. 12.* on les engraisse, & les fait-on venir & plus gros & meilleurs, en leur donnant force legumes, ou des grains de geneure qui y abondent. On engraisse de mesme les autres bestes sauuagines, à fin que leurs chairs en deuiennent & plus belles & plus saines. Le meilleur est, de les engraisser de pastons de farine d'yuroye & de froment par moitié & le quart d'orge moulu. Peu au commencement, tant qu'ils sçachent digerer. On doit tremper la paste soir & matin ou en laict, ou en bouillon, ou du moins en eau, sans leur donner à boire. Ceux qui ont de la biere, les trempent en icelle. S'ils ne peuuent digerer, on péstrit la paste auec raues bouillies, ou auec du charbon, ou auec costes cuites de choux, ou bien on mesle auec leur paste de la graine de mil. On les tient ainsi en mue vingt-cinq ou trente iours. Si dedans ce terme ils ne sont gras, c'est folie de les y arrester plus long temps. Sur tout qu'il n'y ait dedans la paste, ni de la nielle, ni autre mauuaise graine, qui les feroit mourir. Toutesfois les chapons de paillier sont de beaucoup plus sains.

DV COQ ET POVLE D'INDE.

ON les sert communémét aux tables des hommes de moyens.

Le coq & la poule d'Inde sont fort terrestres: car ils mãgent plus qu'ils ne peuuent digerer, parquoy ils sont suiects aux gouttes. Vray est que leur chair

est

est tendre & delicate, neantmoins elle engendre vn gros suc, se digere mal-aisément, & abonde en viscositez, parquoy il est bon de les saupoudrer & aromatizer. Les masles valent mieux que les femelles, & si on chastre les masles, ils en valent beaucoup mieux, & s'en engraissent dauantage. Les masles bien nourris acquierent vn doigt de graisse. Les ieunes sont les plus tendres. Vn Seigneur François de mon temps faisoit engraisser les siens auec anis musqué. La chair en estoit merueilleusement delicate, mais la despense excessiue. Les Espagnols & Portugais nous les ont amené des Indes tant du Leuant que du Couchant.

Ils sont mal-aisez à esleuer en leur petitesse, mais si on en a le soin comme il faut, il n'y a riẽ à craindre. En premier lieu, on ne les doit laisser sortir quelque beau temps qu'il face, qu'ils n'ayent trois semaines ou vn mois, ou la plume. Aprés leur naissance, on ne leur doit donner durant les trois premiers iours, que des moyeux d'œufs destrempez en laict bouilly auec serfueil, laictues, queuës de porreaux. Cela leur sert cõtre les defluxions. Ce temps expiré, on les doit nourrir de paste d'orge, d'auoine, & de son auec les herbes sus-mentionnees, ou plustost auec farine de froment, meslee auec fromage frais ou caillee, laictues & fenoüil, hachez ensemble, les faisant paistre auec vn petit poulet pour les apprendre à se nourrir. Ils sont meilleurs quand ils sont ieunes & chastrez.

D V

DV PAON.

ON tue le paon comme vn poulet, luy mettãt le cousteau en la gorge, ou bien on luy fiche vne plume dedans la ceruelle. La peau arrachee en l'escorchant on la tire auec toutes ses plumes vers la teste laquelle on coupe & garde auec la peau. Quand il rostit, aprés estre esuentré, reuenu sur la braise, lardé de lardons, & de clous de girofle, farcy de bõnes senteurs & d'herbes odoriferantes, on enuelope le col & les pieds d'vn linge blanc continuellement ramoity en l'eau, de peur de se trop secher. Quand il est cuit, on le reuest de sa peau saupoudree par le dedans de poudre de canelle, sel & menue espice, mettant par les trauers vn baston pour luy faire tenir le col droit. On attache aussi le col & la queuë auec vn fil d'archal, en luy faisant faire la rouë. On luy met aussi de la laine auec camphre dedans le bec, ou du cotton auec de l'eau de vie, & on y met le feu quand on le sert. Il y en a qui le dorent par magnificence quand il est tout rosty. On le fait mesmes soustenir tout debout dedans le plat par des verges de fer recourbees.

Quant à sa temperature, il a la chair fort dure, melancholique, nerueuse, froide, & seche selon le iugement de Galien, difficile à digerer. La chair du paon se conserue longuement quand elle est cuite, comme si elle estoit embaumee. Quelqu'vn de nostre temps escriuoit à vn sien amy, qu'il gardoit vn paon tout cuit depuis trois mois sans estre corrompu, & ne sçait on combien il le garda depuis. Dequoy ne se faut esbahir: Car Hermolaus Barbarus

rus a laiſſé par eſcrit, que ceſte chair ſe gardoit trente ans. S. Auguſtin, qui en a faict l'eſpreuue paſſe plus outre, car il teſmoigne (*de Ciuit. Dei, lib. 21. c. 4.*) qu'elle ne deperit iamais eſtant cuite, ni ne ſe fleſtrit, ni ne ſe corrompt. Il en fit (dit-il) garder à Carthage de la poulpe & poitrine, par trẽte iours, voire iuſqu'à vn an, & la trouua de meſme, ſauf que la corpulence eſtoit plus ſeche & retiree. Iſidore dit, qu'elle ne ſe pourrit ni ſe cuit. Or combien que ceſte chair engendre vn mauuais ſuc, & des humeurs melancholiques, comme la chair des grues ou des auſtruches, tãt y a qu'elle eſt de grãde & forte nourriture, propre aux gens de trauail & dangereuſe à ceux qui ſont ſubiects aux hemorroïdes.

Les premiers paons ont eſté transferez iuſques à nous des Indes, comme il appert par l'hiſtoire de Salomon, *1. Rois 10.* où il eſt dit que la flotte de Tharſis luy apportoit en trois ans vne fois, or, argent, ſinges, & paons. Vray eſt que le mot en Hebrieu ſe prend par fois pour des perroquets : mais la paraphraſe Chaldaïque (que nous appellons *Thargum*) le prend pour des paons, comme auſſi fait entre les Docteurs Rabins R. Salomon, R. Dauid, & R. Leui. Or qu'on apportaſt les paons de l'Indie, (qui eſt nommee *Ophir*) il appert, *2. Chron. 8.* parce que Salomon dreſſoit ſa flotte ſur la mer rouge, où il fut en perſonne, au pais d'Idumee, en vn bras d'icelle, appellé *Sinus Elanites*, & de là entroit en la grãd' mer Oceane, où ſe trouue à main droite l'iſle de Monzambique, de laquelle on luy apporta pour vn coup quatre cens cinquãte talens d'or, qui reuiennent

nent

nent à deux cens soixante & dix mille escus. Et que ce fust ceste isle, Thomas Lopez nous le tesmoigne *en sa nauigation*, où il escrit, que ceux de là luy dirent, qu'en icelle il y auoit vne mine fort riche produisant des thresors infinis, de laquelle les nauires de la Mecque & de Liden auoyent les annees precedentes leué plus de deux millions de mitigales d'or (la mitigale d'or vaut vn ducat & demy) & que par leurs liures il se trouuoit, que c'estoit celle-là en laquelle le Roy Salomon faisoit leuer vne infinie quantité d'or, luy ayant esté descouuerte par la Royne de Saba, qui auoit prins son origine en ces quartiers. Du temps d'Alexandre le grād, on ne voyoit point des paons en Grece. Il en vid les premiers en Orient. Et les trouua si beaux, qu'il defendit de les tuer à peine de la vie. Quand on en eut recouuré à Athenes, on les y produisit en spectacles publiques à prix d'argent. Antiphon recite contre Erasistratus, que le paon & la paonne auoyent esté vendus mille drachmes à Athenes, qui sont prés de soixante escus. On faisoit estat & de leurs œufs & de leurs langues, qui estoyent fort recerchees par l'Empereur Heliogabale.

Pour éleuer les paonneaux, on les nourrit es premiers iour de farine d'orge destrempee auec vin en forme de potage és pois, & pour luy bailler plus de corps on y adiouste fromage mol bien pestry, pressé & espuré : car le laict clair leur est mauuais. On les nourrit consequemment de sautereaux sans pieds, de charentons, d'aragnes, & des mousches pour leur cure. Six mois aprés on leur baille & à la mere, orge bouilly, les laissant courir, & les gardant

gardant du froid & de la pluye, qui leur fait trainer les aisles. Ils sõt difficiles à éleuer, s'ils ne sõt esclos à la my-Iuin, à cause du froid de l'Automne qui les surprend. En Ostrogothie, Vvestrogothie, & Suede, (comme escrit Olaus *liure 19 chap. 39.* on leur dõne aux premiers iours de leur naissance de la farine d'orge, consequemment du fromage frais, duquel on a espreint le laict: car le megue leur est cõtraire. Trente & cinq iours passez, on les nourrit d'orge solide, & en fin on les meine paistre aux champs. On engraisse les paonneaux à Lizieux en Normandie du marc de cidre & de peré, & quand ils sont gras, on les porte vendre à Paris.

DES PIGEONNEAVX.

EStans saignez, on les peut donner aux malades qui sont sans fiéure, aprés auoir esté rostis & mis dedans vn pot auec des tréches de pain blanc passé par l'estamine, auec pruneaux ayans bouilly vn bouillon, dattes & raisins de passe ou de corinthe. On y adiouste pouldre de canelle & succre auec vn filet de vinaigre.

Pour engraisser des pigeonneaux, lors qu'ils ont la plume, on les paist de pain blanc masché deux fois en Hyuer & trois en Esté, le matin, à midy, & au vespre. A ceux qui ont les plumes grandes, on rompt les cuisses & les aisles tout doucement, ou du moins on leur arrache les grandes plumes des aisles, & en les laissant au nid, on leur laisse tout auprés de la pasture à suffisance, mais il vaut mieux leur lier les iambes que de les rompre, de peur que ils

ils n'en amaigriſſent, neãtmoins la douleur ne leur dure que deux iours ou plus.

Pour les garder quelque temps morts, on les met plumez dedans vn pot de terre tous ouuerts, bien nettoyez des entrailles, & à demy cuits, vn peu ſalez, les faiſant tremper en bon vinaigre blãc. Si on les veut manger, on les met par quelque tẽps tremper en l'eau tiede pour leur oſter le gouſt du ſel & du vinaigre. Eſtans cuits, on les eſpice & enfarine, puis on les frit auec perſil. Ils ſont fort ſauoureux.

Les pigeons domeſtiques ſont d'vne chair fort dure, engendrent vn gros ſang, excitent fiéures & lepre, & (comme dit Galien) ils ſuſcitent des humeurs excrementenſes, & ſont fort difficiles à digerer. On tient auſſi que leur chair prouoque à la luxure Ceux de la Chine (raporte l'hiſtoire, *liure 1.*) ſont fort ſauoureux. En general les pigeons & pigeonneaux ont la chair de qualité chaude & humide, & enflambent le ſang. Pour les corriger, les ayant ſaignez, on les doit faire bouillir auec eau & verjus, ou les mettre en paſte auec aigrets ou citrons, principalement pour les choleriques. Ceux qui n'y ont point d'eſgard les appreſtent auec eſpices non ſeulement en paſte, mais auſſi à l'eſtuuee: car eſtans bien lauez & nettoyez, ils les font cuire en vne tartriere, & les y couurent de trenches de lard bien deſliees auec vn bon morceau de beurre frais, clous de girofle, vn peu de poiure concaſſé auec de l'eau ce qu'il en faut pour les cuire, ſans en remettre puis aprés. On les laiſſe cõſumer iuſques à vne eſcuellee, ſelon la quãtité des Pigeonneaux. Ils

sont de bõ suc,& propres aux malades qui se commencent à bien porter:car ils sont chauds au secõd degré & secs, ou selon l'aduis de quelques autres, fort chauds & fort humides. Ils ont cela de vicieux,qu'ils engendrent des superfluitez,&du sang vn peu trop gros & trop chaud. On les ordonne à ceux qui ont faute de sang, de force & de chaleur. Parquoy on les met au second rang de oiseaux de suc louable Ils sont meilleurs en Esté qu'en Automne. On tient aussi qu ils nuisent au cerueau & aux yeux,& sur tout quand ils sont rostis Les œufs des pigeons sont fort chauds & de mauuaise saueur,qui ne s'endurcissent facilement.

On saisit les pigeons à la main, par ce moyen, comme plusieurs autres oiseaux. On prend de la lie de vin auec cigue destrempez ensemble, qu'on fait tremper auec froment en eau & autres grains l'espace d'vne nuict S'ils mangent de ceste graine, ils se lairront prẽdre à la main, estans cõme morts.

DE L'OYE PRIVEE, ET DE L'oison.

L'Oye & l'oison sont apprestez diuersement, pour les manger auec plus d'appetit.

Pour engraisser les oyes on pestrit les deux parts de farine de fromẽt & d'orge auec la tierce de son, en eau chaude, qu'on leur donne à manger trois fois le iour tout leur saoul. On les fait boire à la minuict, & leur continue-on vingtcinq iours durant ceste mode de viure. Du commencement on se peut contenter de ne leur bailler que deux fois

le iour de ceste paste, mais on doit continuer & accroistre de iour en iour iusqu'au trentiesme, auquel on fait bouillir des mauues, & en ceste decoction on met du leuain par quatre iours, tandis qu'elle est chaude, laquelle on leur fait manger, & boire de l'eau miellee, qu'on chãge deux ou trois fois le iour, iusqu'à dix iours, durant lesquels on leur baille aussi des figues sechespilees auec leuain. Aut bout de soixante iours les oyes seront grasses. Les autres se contentent de les engraisser de paste faite de farine d'auoine, ou de froment, ou de segle, Les femelles valent mieux que les masles. Il y en a tel en Gascogne & Perigord qui en tue cent cinquãte voire deux cens par an, qu'on sale par quartiers, desquels on se sert toute l'annee, cõme nous de la chair de pourceau, mais qui a cest aduantage, que de rendre l'autre chair bien sauoureuse. Ceux qui en ont faict l'essay tiennent que vingt oyes salees valent bien vn pourceau gras, ioint que la chair de l'oye est bien plus saine. On les doit tuer à l'entree de l'Hyuer. Ie ne dy rien du profit de la plume au Printemps & en l'arriere-saison. Leur ponte (tant elles sont fertiles) est de cent ou de deux cens œufs.

Son foye est tres-bon, lequel on fait tremper en eau froide tout aussi tost qu'il est tiré. On le tient pour vn manger Royal, duquel aussi les Romains ont faict estat, comme il est tesmoigné par Pollux & Athenee. Pour le leur faire grossir, on leur donnoit de la paste de vieilles figues pestries auec de l'eau, les autres du froment & de l'orge moüillé aprés les auoir enfermez. Le froment engraisse tost

& l'orge rend la chair blanche. Cela se faisoit dedans vingtcinq iours. Vne Royne mere de nostre temps despendit cinq cens escus à engraisser trois oyes d'anis confit, pour en auoir les foyes plus delicats. Aussi n'y en a-il point de si tendre & sauoureux entre tous les oiseaux, si ce n'est celuy du chapon engraissé, qui en approche fort & en grosseur & en delicatesse. Galien tient, que les oyes nourries de laict, ont le foye fort exquis & qui nourrit abondamment, est aussi de fort bon suc & de louable digestion.

On engraisse les oisons facilement, en leur donnant trois fois le iour de la paste d'orge, demeurans enclos par quarante iours en lieu chaud & obscur, ou deux mois au plus. Les autres auec millet ou auoine trempee en eau, ou millet frit en la paësle, qu'on leur donne trempee en laict, sans leur bailler à boire. Ils s'en engraissent mieux, & le foye en grossit bien fort. Il y en a qui les engraissent de paste de farine de froment & d'orge, cõme les oyes, & les prennẽt pour mettre en mue à l'aage de quatre mois, les autres de six semaines ou deux mois. On leur destrempe la susdite farine en eau de miel. Durant les dix premiers iours on ne leur doit donner que des orties decoupees fort menu auec farine de froment, ou mil, laictues ou laicterons.

Pour le regard de son temperament, sa chair est fort excrementeuse (selon le dire de Galien) & de difficile concoction: car elle est aquatique, n'y ayãt oiseau domestique duquel la chair soit si grossiere, ne si froide, ne si humide: car elle l'est au second degré, dõt s'ensuit qu'elle n'est saine. Et c'est pour-

quoy

quoy on la condamne par expres en temps de peste. Le bon seroit de la manger auec des correctifs, comme ceux qui en vsent auec sausse faicte de pain rosty au feu, trempé en bon bouillon, qu'on passe par l'estamine auec six gousses d'aulx, si on les aime, concassees en vne escuelle, auec gingembre,&ce faisant le tout bouillir en vne paesle. Toutesfois ses aisles sont de meilleur suc,& les testicules ont vertu de faire auoir procreation & lignee, Ceste chair vaut mieux salee, se gardant longuement en la saumure. Les Iuifs la pendent à la cheminee pour la rougir. Les peuples Septentrionaux, (dit Olaus *liu.19.chap.8.*) la salent & tiennent au vẽt de Nort ou Nordest, pour la secher, aprés le solstice d'Esté, & se seruent de sa graisse pour apprester leurs viandes au lieu de beurre. Si l'estomach ou gisier de l'oye rencontre vn fort & puissant estomach, il nourrit plus que celuy de la poule. Les œufs de l'oye sont tres-mauuais, grossiers, engendrent mauuais suc, & sont de difficile concoction. Qui seroit contraint d'en manger, se deuroit contenter du moyeu.

Les oisons gras de deux mois sont les plus loüables pour leur delicatesse. Ils ne doiuẽt passer quatre mois. Leurs aisles valent mieux que le reste, & leurs testicules peuuent seruir à la generation. Il est aussi bon de larder & farcir les oyes de la sauge, sans la manger. Elle attire auec le feu leur excessiue viscosité. On y peut aussi adioindre du poiure puluerisé.

DV CANARD ET CANE domestique.

ON ne mange pas souuent és bonnes tables ceste espece d'oiseau, qui nous est commun & familier. On les prepare ne plus ne moins que les canards sauuages, à la dodine, en paste, à l'Estuuee, & autrement.

On engraisse les ieunes canes, comme l'oison, de farine de froment, d'orge, de mil, auec de la menuise de poisson. Il y en a tant & de priuez & de sauuages és païs Aquilonaires qu'on diroit qu'ils doiuent couurir toutes les eaux. Olaus *liu.19. chap.8.*

La chair du canard & cane domestique est assez plaisante à manger, sur tout vers le col & la poitrine, mais elle est dure, crasse, excrementeuse, de gros suc, & plus chaude que celle des oyes, luy estant au reste assez conforme. Elle est aussi fort humide & qui nourrit beaucoup, bref, qui se digere mal-aisément, & engédre la fieure. C'est pourquoy Arnaud de Ville-neuue nous conseille de nous en abstenir totalement. Si on estoit contraint d'en vser, ce deuroit estre en Hyuer, és païs froids, & auec aulx, & espices. Auicenne recommande le manger des aisles, & adiouste, que la chair des canes priuees (tant il les loüe) engraisse beaucoup, dissipe les ventositez, & fait auoir bõne voix. Les plus ieunes ne sont tant à craindre. I'ay veu cest animal aualler des crapaux vifs & entiers. Et c'est chose certaine (quoy qu'en die Matthiol) que toute beste qui se paist de venins, engendre vn suc venimeux. Et ie croy, que qui se voudroit ingerer de manger du canard ou de la cane

la cane priuee en tel cas, auant que la digestion fust faite du venin, il en mourroit tout roide.

Les canes font des œufs en quantité non si bons ne si delicats que ceux des poules, mais propres à faire gasteaux, fritures & autres friandises. Toutesfois il y en a qui sont morts pour en auoir mangé, soit pour la cause que nous auõs touchee, ou pource qu'elles auoyent esté couuertes par des crapaux. Leur plume est meilleure & plus saine pour y coucher que celle-là des oyes.

De l'aage & des saisons plus propres à manger les volailles domestiques, & des meilleurs endroits d'icelles.

De l'aage de celles qui ne sont plus ieunes.

La poule	d'vn an.
Le chapon	de mesme
L'oye & le canard	de mesme.

De l'aage des ieunes.

Le poulet	à vn mois ou à quarante iours.
Le pigeonneau	à quinze iours ou à vingt.
L'oison	à vn mois ou à deux.
Le caneton	à six semaines ou deux mois.
Petits poulets d'Inde	à deux ou trois mois.
Estaudeaux	à quatre mois.

Pigeonneaux à trois semaines, vn mois, ou six semaines.

De la saison.

Le chapon est bon en Hyuer depuis le commence-

cement d'Octobre iuſqu'au Printemps.

La poule	en Ianuier, Feurier & Mars.
Le poulet	depuis Auril iuſqu'en Aouſt.
L'eſtaudeau,	de meſme.
La poule d'Inde, comme la poule.	
Le coq & chapon d'Inde,	en Hyuer.
Le poulet d'Inde	au Printemps.
Le paon	touſiours.
L'oye	en Hyuer.
L'oiſon	au Printemps & en Eſté.

Des meilleurs endroits.

De la poule	l'aiſle, le cropion, le blanc.
Du chapon,	de meſme.
Du poulet	l'aiſle
Du pigeonneau	les cuiſſes.
De l'oye	le dernier, la poitrine, le foye.
De l'oiſon	le meſme.
Du canard & canardeau	le meſme.
Du coq & de la poule d'Inde	la poitrine & le ventre.

Et quant à ce qui concerne la ſanté, les aiſles, foyes, & teſticules des oiſeaux domeſtiques, qui ne ſe ſont aprochez des femelles, ne cauſent point d'excremens ni ſuperfluitez, & ſont de grande nourriture.

Combien de iours on peut garder les volailles domeſtiques, ſans ſe corrompre, & comment on les peut attendrir.

EN Eſté, la poule, le chapon, le canard, & cane domeſtique, deux ou trois iours.

Le poulet,pigeonneau, canardeau, l'oye & l'oiſon vn iour.

En Hyuer,la poule, le chapon, le canard,la cane domeſtique & l'oye , huit ou dix iours, le chapon, quinze ou vingt.

Le poulet,le pigeonneau,s'il s'en treuue en Hyuer,deux ou trois iours.

Et pour attendrir leurs chairs, onles peut garder quelques iours, excepté le pigeonneau, qu'on doit manger tout chaud, & l'oye le iour meſme. Ou bien.On eſtouffe le chapon, & la poule, & le poulet en l'au aprés les auoir ſaignez. Autres les mettent ou en terre ou en vn tas de froment le ventre contre-mont. Quelques-vns quand vne volaille eſt vieille & dure la tirent hors du pot quand elle cuit,& la mettent tremper en eau fraiſche.La chair auſſi en eſt plus blanche.Il y en a qui la pendent en vne branche de figuier. Plutarque en rend la vraye cauſe naturelle. I'ay ſouuent eſprouué au chapon, en la poule,& au coq d'Inde, que le meilleur eſt de leur remplir le fonds de la gorge de ſel & de fort vinaigre, & les eſgorger tout à l'inſtant. On cognoiſt les oiſeaux domeſtiques, s'ils ſont gras. Le chapon & la poule,à taſter ſur le col.Le canard,ſur les coſtez du croupion. Toute volaille au deuant & au poids.

Et pour diſcerner la vieille d'auec la fraiſche, la vieille a les yeux enfoncez, les pieds ſecs & ternis, la plume facile à arracher, les iambes & le bec de couleur baſſe.

La volaille nourrie en la maiſon eſt plus hectique & a les pieds ſoüillez : la ſauuage eſt plus fraiſ-

che,mieux refaite,les pieds plus nets.

On chassera les mousches d'autour la volaille morte, voire de toute chair, si vous prenez vn rameau d'arbre frais cueilly, & le mettez dedans vn linge blanc, & l'ayant oinct de ius de pimpinelle ou de piment Royal,& mis prés de la chair, toutes les mousches s'asserront dessus & mourront. Mais il les faut changer de six en six iours.

Des oiseaux sauuages, & premierement;

Des oiseaux champestres & montagnards.



LA plus-part des oiseaux sauuages qui nous seruent de nourriture, sont les subsequens,la perdrix,caille,gelinotte,francolin, faisan, tourterelle, becquefigue,pluuier,vaneau,grue,ostarde,ramier,bizet,pigeon, croset, coucu, loriot, griue, merle, estourneau, aloüette,corneille emmantelee,pic,passereaux,verdiers, pinssons, martinets, & semblables oiselets, austruches, canards, sarcelles,plongeons,becasses, vitecots, herons, aigrette, cicogne,cormorand,oye sauuage, cigne, falourde, rate,poule d'eau,butor,&c.

DE LA PERDRIX GRISE & rouge.

ON la mange rostie ou bouillie, aux chous, aux aulx,aux porreaux,en capilotade,&c.On en fait

en fait pour les malades, coulis, consumez, restaurans,&c.comme des chapôs. La maniere de les faire se peut voir cy-dessus.Ceux qui sont degoustez, comme vieilles gens, s'ils ne craignent les aulx, mettent la perdrix rostie par quartiers en bouillon de moüelle de bœuf,auec vin blanc & aulx pilez auec gingembre,girofle,rosmarin haché menu,force succre,faisant le tout bouillir ensemble.On met au fonds du plat des rosties faites au feu, & sur la perdrix canelle pulueris ee auec peu de muscade.

La chair de la perdrix est de chaleur temperee,de bõne & loüable nourriture, & de facile digestion, comme l'enseigne Galien auec l'experience. Il adiouste, qu'elle engendre beaucoup de bon sang, qu'elle engraisse & nourrit, augmente la force du cerueau & subtilie les esprits.Les ieunes & les plus grosses sont les meilleures. On les doit mortifier du moins vn iour entier. Les vieilles valent mieux en Hyuer, moyennant qu'elles ne sentent trop le verd. Elles valent mieux bouillies que rosties, pourueu que ceux qui en vsent ne soyent humides de complexion: toutesfois elles sont d'assez froid & sec temperament, & par consequent restrinctiues. On les doit profitablement bouillir au poiure & à la sauge.Les aisles sont plus saines que tout le demeurant. Quant à leurs œufs, ils fortifient le cœur, & nommément les moyeux:car ils sont fort temperez & se conuertissent bien tost en sang, le font clair & subtil, & y laissent peu d'excremens. Aussi nourrissent-ils moins que les œufs de poules.On les doit cuire en eau bouillante,sel & vinaigre, à condition que l'eau ne surpasse pas les œufs.

La

La plus delicate nourriture de la perdrix est le panic & le millet.

Il s'en treuue de trois sortes (comme recite Aluarez) au païs d'Ethiopie & de la grosseur des chapons, de plumages diuers, & de mesme ou meilleur goust que les nostres.

Pour auoir des petits perdreaux & les nourrir en la maison, on doit faire couuer leurs œufs aux poules, & quand ils sont esclos, les nourrir d'œufs de formis.

DE LA CAILLE.

PLine tesmoigne qu'on ne mangeoit point iadis des cailles, parce qu'elles sont persecutees du haut-mal, & q̃ leur chair engẽdre le mesme mal, auec spasme & tournoyemẽt de teste. Elle est aussi laxatiue. On estime communément qu'elles sont telles, parce que le païs auquel elles se retirẽt l'Hyuer, est fertile en ellebore duquel elles viuent. Mais Auicenne escrit, que ces malins effects de la chair de la caille, procedent de sa mauuaise temperature. Pour obuier à tel mal, le meilleur est de les faire bouillir auec du mil ou de les en farcir, & en manger quand & quand en quantité. Ou les faire cuire en vn pot sans eau ni liqueur, en les saupoudrant sur la fin de force succre & de canelle. Elles sont en somme de mauuais suc & digestion, occasion que plusieurs Docteurs Medecins en condamnent l'vsage. Il y a plus: car elles sont pareillement bien fort excrementeuses, se corrompent incontinent, dispo

ſpoſent les corps à la fiéure, & la fortifient & augmentent en ceux qui l'ont deſia. Parquoy on les defend en temps de peſte. Elles ſont chaudes en la fin du premier degré & au commencement du ſecond. Au Printemps & en Eſté elles ſont fort ſeches & plus propres à engendrer humeurs melancholiques que le bon ſaug. En Automne elles ſont graſſes & ſauoureuſes, ſi ne laiſſent elles point d'eſtre faſcheuſes à l'eſtomach, & de petite nourriture. Ariſtote les tient pour vne eſpece de perdrix, & ne les eſtime pas du tout de ſi dangereux ſuc, qu'il les faille bannir des tables, fors de celles des paures. Auerroes auſſi ne blaſme point leur chair, parce(dit-il)qu'elle engendre bon ſuc, & que quād bien il en ſeroit autrement,qu'on ne la deuroit pas du tout reiecter. Et voicy la raiſon,ſi raiſon ſe doit appeller,dautant que ceux qui en mangent la treuuent ſauoureuſe.Et de faict, Gallien eſt d'aduis que toute viande qu'on mange auec plaiſir, quoy que d'ailleurs elle ſoit vicieuſe, n'en vaut pas pis pourtant. Les cailles ſont meilleures, c'eſt à dire, plus ſaines, eſtans bouillies que roſties, pour cauſe de leur ſiccité. Elles aiment le bled verd & le froment auec le chenenis.

On engraiſſe la caille auec froment,millet & yuroye en eau.Si elle a mangé de l'Ellebore,elle engendre mal & tournoyement de teſte, à quoy on remedie par le manger de la decoction de mil. Et certes ſi quelqu'vn aprés auoir mangé du pain de mil mange de ceſte chair,le mauuais ſuc de la caille ne pourra l'offenſer.

DE

DE LA GELINOTE.

LA Gelinote est quasi de la couleur des perdrix mais est plus grande, a les iambes velues & conuerse par les bois. Quãt à sa chair, elle est blanche & plus sauoureuse que celle des perdrix, iaçoit qu'elle soit noire par le dehors: Elle est de telle delicatesse, qu'on la sert sur les tables des Princes, sans faire difficulté de remettre au lendemain le demeurant du iour passé. On la prend & en Mars & en Automne. En somme elle est de fort facile digestion, de nourriture loüable, & qui engendre vn bon sang.

Qui voudroit esleuer ses petits aprés qu'ils sont esclos, on les doit appasteller de farine d'orge cuite & refroidie auec farine de froment. On mesle parmy des sauterelles ou des œufs de fourmis, ou bien on les leur donne à part, leur changeant souuent d'eau.

On les engraisse comme les faisans, ainsi que nous le verrons cy-aprés.

DV FRANCOLIN.

ON estime qu'il surpasse tous les oiseaux en bonté de saueur. Galien l'accouple à la perdrix, & dit, que sa chair engendre bon suc, & se digere facilement.

DV FAISAN.

POur le manger on le plume ſans eau, & luy oſte-on la teſte. Pour luy donner ſaueur on ne le larde pas ſeulement de lard, mais auſſi de clous de girofle, iettant deſſus (cependant qu'il roſtit) poudre de canelle, gingembre, muſcade & peu de poiure. On le mange pluſtoſt froid.

Il y a deux ſortes de faiſans, l'vn eſt celuy qui vit par les bois, qu'on appelle coq de bois, de beau plumage, la queüe fort longue, le corps de la groſſeur d'vne poule. L'autre s'appelle chapon de montagne, de la corpulence d'vn coq d'Inde. L'vn & l'autre a la chair fort delicate & ſauoureuſe, de laquelle on fait grand eſtat és tables des grands Seigneurs. Celuy de montagne a la chair de trois couleurs diuerſes, & preſques d'autant de ſaueurs. Lampridius eſcrit que l'Empereur Alexandre Seuere ne mangeoit point de ceux des bois qu'aux plus grandes feſtes. L'vn des Ptolomees atteſte n'en auoir iamais taſté, ains les auoir reſeruez ſans y toucher, comme eſtant chair rare & precieuſe. Galien approuue fort les oiſeaux de montagnes: car il dit, qu'ils ſont faciles à digerer, & ſans excrement. Il met auſſi le faiſan entre les viandes de ſuc loüable engendrant vn ſuc mediocre, non ſubtil, non eſpois, auſſi engendre-il bon ſang & nourrit mieux que la perdrix. Elle peut eſtre comme moyenne entre elle & le chapon. Bref, c'eſt vne viande ſubtile, ſaine, fortifiant tous ceux qui ſont extenuez, par longue maladie, corroborant la faculté digeſtiue,

& cor

& corrigeant les humeurs corrompues de l'estomach. Parquoy elle est souueraine pour consumez, coulis, & restaurans. Le faisan est de temperature chaude & humide. Pour le manger on le doit mortifier vn ou deux iours. Le masle vaut mieux que la femelle, & le ieune, mesmement s'il est gras, que le vieil, & en Hyuer plus qu'en Esté. Ses œufs sont excellens en bonté.

Pour engraisser la gelinote & le faisan pour les festins, à la mode des Anciens. Les viuandiers & rostisseurs, à leur imitation, leur donnent aux premiers iours de l'eau miellee, & du vin fort, pour leur faire oublier leur lieu naturel, puis aprés de la farine d'orge destrempee en eau, féues molles, du mil entier, de la Nauette, graine de lin cuite & sechee, meslee auec farine d'orge. Mais pour les eschauffer & purger leurs colles, on leur bailloit iadis du senegré par cinq iours. On les tenoit aussi soixante iours en mue.

DE LA TOVRTERELLE.

ON l'enuelope comme la caille de fueilles de vignes pour la rostir.

Elle a la chair chaude & seche, chaude, dy-ie, iusqu'au troisiesme & quatriesme degré, & seche en telle sorte qu'elle a quelque humidité superflue. Sa chair restreint le ventre & subtilie les esprits. Les vieilles sont de difficile concoction & procreent vn sang grossier & melãcholique. Leurs petits valent mieux pour la santé. Galien tesmoigne que la nourriture qu'on préd de cest oiseau est

loüable n'estant ni trop subtile ni trop grossiere. Auicenne pareillement en fait estat, & les autres Medecins Arabes recommandent fort ceste chair, parce qu'elle engẽdre bon suc & rend tous les sens plus subtils. La tourterelle est de qualité seche, & mesmement celle qui vit par les montagnes. Quelques-vns pour temperer leur siccité, la nourrissent (auant que d'en manger) pour quelque temps en la maison, & la seruent rostie: mais elle est plus saine bouillie, mesmement si elle est maigre. Galien n'est pas d'aduis qu'on la mange fraischemẽt tuee non plus que la perdrix, ni les autres oiseaux, ayans la chair seche, ains qu'on les garde vn iour, ou plustost vingtquatre heures. Sa saison est en Automne. Elle se nourrit de veisses, d'orge & de tout autre grain auec eau claire. On l'engraisse en la maison auec mil, panic, & froment, & du grauier prés de son auge pour se curer.

DV BECQVE-FIGVE.

SI on ne les rostit, aprés auoir esté plumez & non vuidez, on les enuelope dedans quelque fueille de vigne auec lard, sel, & fenoüil: puis on les couure de cendres & de charbons, & sont cuits en demie héure.

Ce sont petits oiseaux qui ne se treuuent qu'en Prouence & Languedoc qui s'engraissent merueilleusement sur l'Automne à manger des figues. Ils sont fort delicats, de bonne nourriture, & donnent bon appetit.

DV PLVVIER, ET DV VANEAV.

Estant rosty on le sert chaud ou froid. C'est oiseau est vn peu moindre que la perdrix, de couleur grise, tacheté de blanc, de noir & de iaune. Il a la chair fort tendre & delicate, & qui engendre vn tres-bon sang. On croit qu'il vit de l'air comme l'oiseau de Paradis, en Latin, *Manucodiata*, qu'on nous apporte des Moluques, parce qu'on ne luy treuue rien du monde dedans le gisier. Il ne se doit euentrer. Le vaneau est delicat & d'vn bon suc, comme le pluuier.

DE LA GRVE.

ON la plume, on l'euentre, on luy oste aussi les aisles pour la rostir auec clous de girofle, sel & poiure en poudre.

Elle a la chair dure, froide, seche, nerueuse, d'vn suc grossier, de digestion tardiue qui engendre sang & humeur melancholique. Les ieunes ne sont pas si mal-saines. Pour manger les vieilles meilleures, on les doit contregarder mortes du moins vingt-quatre heures en Esté, & trois ou quatre iours en Hyuer, pendues par le col à vn figuier, & des pierres attachees à leurs pieds. Leur chair en sera plus tendre & de digestion plus facile. On les doit pour correctifs, farcir d'espices, & boire en les mangeant du meilleur vin. Mais il faut qu'elles cuisent longuemẽt, leur chair en sera moins dommageable. On les doit manger auec poiure. Aussi valent

valent elles mieux cuites de longuement que toutes chaudes.

DE L'OTARDE.

ON la sert comme le pluuier. Galien escrit, que sa chair est moyenne entre celle des grues & des oyes, n'estant si dure ne si nerueuse que celle-là. Vray est qu'elle a vn goust sauoureux, toutesfois elle produit beaucoup d'excremens.

DV RAMIER, PIGEON & Biset ou Croset.

ILs ont la chair dure, comme Galien le tesmoigne,& de fascheuse digestion,selon Auicenne,& qui engendre des excremens. Les pigeons domestiques pour en vser trop souuent sont fiéureux, & engendrent la lepre, mais ils prouoquent à Venus, & sont plus sains en Automne ou au Printemps. Le ramier a aussi la chair desiccatiue & astringente, meilleure en Hyuer qu'en Esté. Quelques-vns la recommandent en temps de peste, & à ceux qui sont malades de douleurs de nerfs. Les ieunes valent mieux que les vieux, & sont bons au Solstice hiemal.On les engraisse en leur donnant de la soupe au vin,ainsi qu'aux tourterelles. On leur donne aussi du grauier pour les purger.

DE LA GRIVE.

IL y en a de trois ou de quatre especes, les plus petites meilleures communément que les plus

grosses. Galien nous fait foy que leur chair est de bonne & loüable nourriture, engendrant vn suc ne trop gros ne trop subtil. Les Anciens en faisoyent grand estat, & les vendoyent la valeur de dix sols piece. Le Poëte Martial les exalte par dessus tous autres oiseaux. On les treuue fort grasses en Hyuer, nommément où il croist des bayes de geneure, en quantité desquelles elles se paissent & en sentent l'odeur. Il y en a durant l'Hyuer au long des montagnes de Sauoye vne quantité innombrable, à la chasse desquelles tel païsan gaigne par fois cinquante escus en la saison. Il s'en treuue aussi de tres-bonnes & tres-grasses en Ethiopie, en tel nombre qu'elles semblent par leur vol espois obscurcir le Soleil.

Pour les engraisser on les nourrit de figues seches pilees & meslees auec farine de froment ou d'orge, tant qu'elle leur demeure de residu. On leur donne aussi par fois grains de neurte & de lentisque, selon le païs où ils croissent, ou de la graine de lierre, ou de geneure. Leur principal manger est le mil & le panic auec eau pure. Il les faut nourrir en Hyuer en lieu chaud, en lieu où il y ait perches & branches de laurier.

DV MERLE.

IL a la chair (comme dit Galien,) plus dure que la perdrix & que la poule. Sa chair est chaude, seche, & astringente; chaude dy-ie en la fin du premier degré, & au commencement du second. Celle des griues de mesme. Ie ne sçay où Platine a pris que

que le merle est de difficile digestion, & qu'il augmente l'humeur melancholique. I'approuue toutesfois cela qu'il nourrit peu, comme il l'adiouste, & que les ieunes sont de meilleur nutriment que les vieux,& sur tout en Hyuer.

DES ESTOVRNEAVX.

ON ne les reçoit volontiers aux bonnes tables, parce qu'ils sentent le sauuagin. Les bons compagnons parlans irreueremment des creatures de Dieu disent, qu'ils ont la chair de diable. Aussi leur chair engendre vn mauuais suc & des humeurs vicieuses & melancholiques, parce qu'ils se nourrissent de cigue. Ioinct que le sang qui s'en fait est chaud & sec. En somme, si nous en croyons Auerroes, grand Medecin & Philosophe Arabe, ils sont de difficile concoction, & engendrent beaucoup de superfluitez.

DE LA CORNEILLE, DV Cornillat & du Pic.

ILs ont la chair dure & difficile à digerer. Les Corneilles amantelees sont bonnes en Hyuer, aprés les auoir attendries à la gelee.

DES ALOVETTES.

ON les mange en Hyuer, rosties, frites, bouillies, à l'estuuee, en paste, &c.

Elles sont de chaude temperature & seche en là

fin du second degré. Leur chair (selon l'aduis de Galien) restreint, mais leur ius lasche. Les plus ieunes & les plus grasses sont les meilleures. Elles sont delicates, de bonne nourriture, & plaisantes au goust & plus si on les mange auec canelle, gingembre, menues espices, succre & orenge ou verjus.

DES PASSEREAVX, PINSSONS, Chardonnerets, Verdiers, &c.

ON les sert rostis, en paste, à l'estuuee ou en potage.

La chair des passereaux est seche & chaude jusques au tiers degré, mal-saine aux corps temperez, dure, de mauuaise nourriture, de difficile digestion, qui corrompt l'estomach, engendre vn sang chaud & sec, son suc se conuertit en mauuaises vapeurs & en bilieuses humeurs. La chair des autres petits oiseaux qu'on mange, encline à chaleur & siccité, & se treuue d'assez bonne nourriture. Le suc des plus gros est de meilleure nourriture & digestion.

Les œufs des passereaux sont aussi trop chauds & enflambent le sang. Car ils sont fort luxurieux, & ne viuent (selon le dire d'Aristote) que deux ans.

Des

Des oiseaux sauuages aquatiques.

DES CANARDS SAVVAGES, Sarcelles & Plongeons.



ON appreste communément le canard à la dodine, blanche ou rouge, qui se fait auec trenches de pain blanc rosties, trempees en vin clairet, passees par l'estamine ou laict de vache, auec des moyeux d'œufs durs, oignons frits, poudre blanche, qu'on fait bouillir auec la graisse du Canard, succre & sel, auec muscade & canelle. Mais cela n'estant de nostre sujet, nous passerons outre.

Le canard sauuage est de mesme temperature que le domestique. Il engendre, comme les autres oiseaux de riuiere, vn sang gros & melancholique, qui opile la rate & suscite des longues maladies. Sa chair est de digestion mal-aisee. Columelle dit aussi, que la chair des oiseaux de riuiere engendre vn mauuais aliment. Il seroit bon pour correctif de les farcir de sauge sans la manger.

Les Chinois font artificiellement couuer les œufs des femelles des canards sauuages, faisans brusler de la paille pour esclorre les œufs, & lors qu'ils sçauent qu'il est temps, les cassent, & les petits en sortent à formillieres, les faisans agroüer à des grands canards accoustumez à ce mestier. *Histoire de la Chine, premiere partie liure troisiesme, chapitre vingtedeuxiesme.*

DE LA BECCASSE.

Elle tient du naturel des oiseaux de riuiere: car quelque delicate qu'elle soit, si tend elle à vn suc melancholique. Elle a la chair plus rougeastre que la perdrix, & moins blanche. Sa saison est en Hyuer. Ses excremens valent mieux que sa chair, comme en Prouence où les oiseaux se nourrissent des fruits de meurte aprés vendanges, dont ils s'engraissent tant, & leur chair en deuient si delicate, qu'on les mange tous entiers sans les vuider.

DV HERON.

ON le doit saigner, & luy oster sept fiels, pour le rendre meilleur.

Il y en a de plusieur especes, tant y a que ceux de mer valent trop mieux, & se vendent beaucoup plus cher que tous ceux des marais où des riuieres. Le Heron a la chair chaude, dure, excrementeuse, de difficile digestion, qui sent le sauuagin, & en somme qui n'est pas saine: car elle produit mauuaises humeurs; parquoy on la doit corriger, notamment en Hyuer, auec poiure. Ceste chair est contraire à ceux qui ont les hemorroides. Les ieunes valent mieux, les vieux doiuent cuire plus longuement.

DE LA CICOGNE.

IL y en a qui la preferent à la grue, tant y a qu'elle ne vaut rien à manger. Elle est de mauuais suc & de

& de pestilente nourriture, à cause des serpens & autres bestes venimeuses dont elle se nourrit. I'en ay cogneu long temps y a qui sont morts pour en auoir mangé: car toute beste (auons nous dit) qui se paist de pasture venimeuse, engendre aussi vn suc mortel. Les ieunes ne sont pas si dangereuses, tant y a qu'elles ont la chair molle & humide.

DV CORMORANT.

C'Est vn gros oiseau de riuiere, la chair duquel engendre vn mauuais suc, & se digere mal-aisément. En general Galien tient que tous oiseaux aquatiques ont la chair humide, excrementeuse, & de difficile concoction.

DE L'OYE SAVVAGE.

ELle est de mesme temperature que l'oye priuee, & encor pire.

DV CIGNE.

IL y en a qui non contents de le faire rostir simplement pour leur vsage, luy ont donné quelque lustre par petites galanteries. Ils accommodent le col côme s'il eust nagé en l'eau, faisans passer vne brochette depuis la teste iusques entre les deux espaules, tant qu'elle tenoit le col roide. On en mettoit vne autre par le dessous des aisles, & vne autre dedans les cuisses, & derechef vne au plus prés des pates, & trois petites à chasque pied, pour le tenir

ouuert, le surfondant (quand il rostissoit) de paste aux œufs, claire comme bouillie, en la faisant cuire dessus, sans rompre les cuisses ne les aisles. Estant cuit, on retiroit toutes les broches, horsmis celle du col. Autres l'ont fait cuire au four en vne terrine noire à creneaux, de l'espoisseur d'vn poulce, de deux pieds de lõgueur, & d'vn pied & demy de largeur. On faisoit peindre le cigne en verd, & par dessus vne peau argentee iusqu'à deux doigts prés du col, lequel estoit doré auec le bec & les pieds. Et d'abondant on le couuroit d'vn manteau volant de sandal vermeil par dedans, armoyé de telles armes qu'on vouloit.

Le cigne a la chair noire & dure comme tous les autres grands oiseaux aquatiques qui valent beaucoup moins que les terrestres. Almansor tient que plus les oiseaux de riuiere ont de rougeur ou de noirceur, tant plus tost engendrent-ils vn sang melancholique. Ils sont fort frequens à Londres sur la Tamise, à Valenciennes, és païs bas, & en vn lac d'Escosse dict Spina, d'où ils vont de compagnie au pasturage, mettans le bec les vns sur les autres. La blancheur de leurs plumes les rend aimables.

DV BVTOR, POVLE D'EAV, & du Rale, &c.

LE butor est vn manger delicat, & de bonne digestion, qui ne sent gueres le sauuagin.

Le rale, de mesmes, mais encor plus tendre que le Butot.

La

La poule d'eau ſent le ſauuagin & le mareſcage, partant les meilleurs maiſtres la font parbouillir à pot deſcouuert pour exhaler la mauuaiſe odeur. Arnaud de Ville-neuue n'eſt pas d'aduis que les corps bien temperez en vſent.

L'Aigrette & les cheualiers hantent les mareſcages & riuages des eaux, ſentent vn peu le ſauuagin, & tendent à vn ſuc melancholique. En ſomme la chair des oiſeaux de riuiere engendre vn ſuc vicieux & de grande ſuperfluité.

DE L'AVSTRVCHE.

C'Eſt vn oiſeau de cāpagne de la hauteur d'vn hōme à cheual iuſqu'à terre. Elle eſt fort commune en Numidie, où on en prend des ieunes, leſquelles on engraiſſe. Ceux qui en ont mangé ne les ont trouuees de trop mauuais gouſt. Leon d'Afrique *liu. 9.* teſmoigne que le Prince de Lanaga du païs des Noirs, fit vn feſtin à des marchands, auquel il leur ſeruit des auſtruches roſties & bouillies auec herbes & force eſpiceries. Toutesfois en vn autre paſſage *liure 6.* ayant eſcrit, que ceux de la prouince de Dara ont couſtume d'en manger, il adiouſte que combien que leur chair ait la ſaueur d'vn poulet, tāt y a qu'elle eſt fort dure, & qui plus eſt puante, meſmes au droit des cuiſſes, qui ſont viſqueuſes.

La chair des oiſeaux en general ſuppedite vn petit aliment au prix de celle des beſtes à quatre pieds: mais elle eſt de plus facile digeſtion, ſur tout (comme dit Galien) la chair de la perdrix, gelino-

te,faiſan,&c.mais celle (dit-il) des merles griues & paſſereaux eſt vn petit plus dure & encor plus celle des ramiers, bizets, canards & autres tels oiſeaux. Celle du paon dit-il encor,eſt la plus dure & plus faſcheuſe à digerer.

Du temperament des extremitez des oiſeaux.

LA teſte des oiſeaux eſt plus ſaine à manger que celle des beſtes à quatre pieds. La ceruelle des poules,poulets & chapons, eſt bonne & profitable à la memoire,& à ſubtiliſer les eſprits, mais eſt cõtraire à tous epileptiques.

Le foye des oyes, chapons, & poules,n'eſt ſi dur né ſi mauuais, que celuy de la pluſpart des beſtes à quatre pieds. En ſomme le foye des oiſeaux eſt de bonne & loüable nourriture.

Le giſier de la poulaille n'eſt pas mauuais,pourueu qu'il ſoit fort cuit, & rencontre vn bon eſtomach.

Les teſticules des poulets & leurs foyes ſont ſains, bons & d'efficace pour les corps extenuez: car ils ſont de grande nourriture,& ne cauſent excremens ne ſuperfluitez.Les pieds de la perdrix en poudre ſont loüez contre la cholique.

De l'aage & des ſaiſons plus propres à manger les volailles ſauuages, & des meilleurs endroits d'icelles.

ON doit prendre les petites volailles ſauuages, pour manger, ſçauoir eſt.

Les perdreaux & faiſandeaux, à ſix ſemaines ou deux

deux mois.
Les canardeaux & hallebrãs à deux ou trois mois.
Merles & griues à vn mois.
Tourterelles & ramiers, à vn mois ou à six semaines.

La saison de volailles champestres ou de montagne.

L'otarde en Hyuer.
La cicogne en Esté.
La perdrix, depuis Septembre iusqu'au Printemps.
Le perdreau, depuis Iuin iusqu'en Octobre.
Le faisan, comme la perdrix.
Le faisandeau en Esté.
La caille, en Aoust, Septembre, & en Hyuer.
L'aloüette, depuis Octobre & Nouembre, voire tout l'Hyuer.
Le merle, depuis Septembre Octobre, & tout l'Hyuer.
Griues, comme merles.
Passereaux, tousiours, mais sur tout en Hyuer.
Ramiers & bizets, en Hyuer.
Tourterelles, depuis Iuin & Iuillet, iusqu'en Hyuer.

De la saison des volailles sauuages aquatiques.

La beccasse, depuis Septẽbre, iusqu'au Printemps.
Le canard, depuis Septembre, iusqu'en Ianuier.
Le canardeau, depuis le Printemps iusqu'en Septembre.
Le hallebran, en Aoust, iusqu'en Septembre.
Le cigne & la grue, depuis Octobre & tout l'Hyuer.
L'oye sauuage de mesme.
Le heron en Hyuer.

Le he

Le heronneau	en Esté.
Le cormorant, la poule d'eau, la falourde, le Plongeon, la becassine, la sarcelle,	en Hyuer.

Des meilleurs endroits des volailles champestres.

De la perdrix, l'aisle, & du perdreau pareillement.	
De la caille,	le derriere.
De l'aloüette,	le tout.
De la gelinotte,	comme de la perdrix.
De la griue & du merle,	le derriere.
Du ramier,	le deuant.
De la tourterelle,	le derriere.
Du pluuier,	la poitrine.
De la cicogne,	le mesme.

Des meilleurs endroits des volailles sauuages aquatiques.

De la beccasse,	le derriere.
De l'oye,	la poitrine & le derriere.
Du cigne,	la poitrine.
De la sarcelle,	le derriere & la poitrine.
Du heron,	la poitrine & l'estomach.
Du cormorant,	la poitrine.
Du plongeon,	le derriere.
De la poule d'eau,	la poitrine.
Du canard,	les aisles.
Du canardeau,	le derriere & la poitrine.

Combien de iours on peut garder les volailles sauuages & champestres sans se corrompre & pour s'attendrir.

Le perdreau, le faisandeau, la tourterelle, le merle, la griue, cailles, aloüettes, ieunes passereaux, vn

iour

iour en Esté.
Le ramier, passereaux vieux, perdrix, beccasse, gelinotte, faisan, deux iours en Esté.
Le ramier, le merle, beccasse, perdrix, huict iours voire dix ou douze en Hyuer, nommément la perdrix.
Les cailles, les aloüettes en Hyuer, deux ou trois iours.
La perdrix s'attendrit, la gelinotte, faisan, griue, aloüette, ramier, voire mesme le heron & beccasse, oiseaux aquatiques, &c. en deux iours.
La tourterelle, perdreau, caille, du iour mesme.
L'oye sauuage, trois iours.
La grue, cigne, & semblables, six ou huict iours.
Le cormorant, huict iours.
Quant à la preference du sexe, la perdrix & l'oye femelle valent mieux que le masle.
Les canards, faisans, & merles masles valẽt mieux que les femelles.
Les beccasses, gelinottes & griues, c'est tout vn du masle & de la femelle.
Tous oiseaux se doiuent éuentrer, exceptez la beccasse, le merle, la griue l'aloüette, la caille, la tourterelle.

La chair en soy est de fort bon aliment, nourrit beaucoup & se conuertit en sang.

La chair rostie vaut mieux en Esté qu'en Hyuer, au souper qu'au disner, la bouillie au contraire. Les chairs des oiseaux se digerent plustost que celles qui sont à quatre pieds.

Les bestes qui paissent en lieux secs sont plus saines que des aquatiques. Les vieilles chairs sont

trop

trop seches, les bien ieunes trop humides & pleines de superfluitez. Les chair sont à euiter qui se corrompent tost en l'estomach, qui engendrent pourriture & mauuaises humeurs, les visqueuses, opilatiues, venteuses, fascheuses à digerer, les huileuses & trop grasses. Quand elles sont frites & salees, elles en sont melancholiques. La chair des petites bestes vaut mieux que des grandes: celle des exercitees vaut mieux que des enserrees, celle des bestes de montagnes est plus saine que des vallees. La chair des bestes sauuages vaut mieux que des priuees. La chair trop fraische & refroidie est de mauuaise digestion.



LIVRE CINQVIESME.

Des poiſſons de mer & d'eau douce.

Premierement, des poiſſons de mer.



L y a tres-grand nombre de poiſſons tãt en la mer qu'en l'eau douce. Pline *liu.32.cha. dernier,* en compte cent ſeptante ſix eſpeces. Les Romains ont eſcrit qu'il y en auoit plus de quatre cents ſortes, bons à manger, & n'y a pas quarante eſpeces d'animaux terreſtres qui nous ſeruent d'aliment. Suetone eſcrit, que le frere de l'Empereur Vitellius, luy dõna deux mille poiſſons de chois à ſouper, mais tous ne pouuoyent eſtre de differente eſpece. Il y a des coſtes de mer où on en trouue vne merueilleuſe affluence. En l'Indie prés d'Aden on en peſche infiniment en Mars, Auril, & May. On les y baille tout le long de l'an à manger aux beſtes. Marc Ven. *liure 3.chap.46.* Auprés du pont du palais de Holme en Dãnemarc, on peſche telle multitude de poiſſons de diuerſes eſpeces, qu'on les porte aux marchez à pleins ba-

teaux, & en Hyuer à grãdes charretees cõme pierres ou bois. Olaus *liu. 20. chap. 26.* Pareillement auprés de la roche coronnee en Nortueque, Il y a tãt de poissons, qu'ils en font mal au cœur. Olaus *liure 2. & 6.* En la coste de Mexico dicte S. Iean d'Iua, il y en a si grande pesche, qu'on en peut charger en vn seul iour, non seulemẽt quelques nauires, mais des flottes entieres. C'est merueille qu'ils se lancent souuent dans les nauires, du dedans desquels on les reiette en l'eau par faute de sel pour les saler. En Russie (qui est au Moschouite) on n'empoissonne point les estangs ni les viuiers, comme tesmoigne Matthieu à Micou *liu. 2.* mais là où il y a de l'eau, là aussi est le poisson, lequel on croit se procreer de la rosee. En Moschouie mesmes & en Lithuanie, il y a beaucoup d'estangs remplis de poissons, sans auoir esté empoissonnez, & trop plus sauoureux que les nostres, comme rapporte le mesme Autheur, *liure 3.*

De la difference des poissons.

NOus discernons les poissons, par la varieté de leurs especes & par la diuersité des lieux où ils demeurent : car (comme dit le Sieur du Bartas)

L'vn vit és douces eaux, l'autre dans l'Ocean,
L'autre quittant la mer voyage chacun an,
Dans la proche riuiere, & suyuant ses fortunes,
Car le cõmerce franc par tous les deux Neptunes, &c.

les vns sont de mer, les autres d'eau douce. Plusieurs aiment l'vne & l'autre eau. De ceux de mer, les vns ne se voyent qu'en la mer Oceane, autres qu'en

qu'en la Mediterranee, plusieurs en toutes mers. Mesmes en l'Ocean la coste d'Espagne, d'Angleterre, & de France a les siens particuliers, & en la mesme France la Guienne & la basse Normãdie n'ont pas mesmes poissons. Ils different aussi en ce que les vns sont couuerts de poil & de cuir, comme les veaux marins, les autres de cuir simple, comme les marsoüins. Les vns ont la peau visqueuse, comme les anguilles, autres sont couuerts d'escailles comme saumons. Il y en a qui sont plats comme les rayes, autres sont longs comme les congres. Aucũs changent de couleur selon le temps, blancs en Hyuer, noirs en Esté. On en void d'vne grãdeur enorme, comme baleines, autres sont moyens comme daufins, autres sont biẽ petits comme sardines. Les vns volent, comme l'hirondelle de mer, les autres nagent seulement, comme les harencs, les autres sont venimeux, comme le liéure marin, la raye, l'estoille marine. Les vns font des petits, les autres (qui ont escailles) des œufs. La baleine & le muscule s'entr'aiment, le congre & la murene se rongent la queuë. Il y en a qui viuent de proye, les autres d'herbage, les autres de racines, les autres de baue, les autres de mousse, les autres d'escume, les autres d'excremens, les autres d'eau seule. L'vn se nourrit prés du grauier & des rochers, l'autre ne vit qu'en haute mer. Les vns sont couuerts d'escailles, les autres de coquilles, les autres de conques, les autres de croutes. Bref, comme dit nostre Poëte Frãçois du Bartas, *1. semaine.*

Les vns comme le Poulpe & la Seche verse-anchre
Ont le chef prés des pieds, d'autres, comme le Cancre,

L'ont dessus l'estomach, & les autres n'ont pas
(Tels sont l'huitre & le liéure) aisles, teste, ne bras:
Ains de leurs corps brouillez les parties confuses
Sont d'estrange façon l'vne en l'autre diffuses.

Aristote *de animal. lib. 6. 8. & 9.* & aprés luy Pline *liu. 9.* traitent des autres differences.

Il y a dequoy s'esbahir qu'vne contree de mer abonde en poissons d'vne espece, & d'autre nő, sans qu'il y ait barrieres, murailles, ou montagnes qui les separent, ce que S. Ambroise *Exam. lib. 10. cap. 5.* a recogneu disant, que toute espece de poissons a ses confins, sans qu'on les outre-passe. Et le Poëte susdit.

O citadins des flots, quel partageur borna
Vostre flottant sejour? Quel Monarque cerna
Vostre Cité de murs? Quelle ordonnance humaine
Vous defend d'attenter sur le prochain domaine
De vos freres nageurs.

Ils changent de contrees, ou pour faire leurs œufs, ou pour iouïr de la temperature de l'air du Ponát. Ils prennẽt quelques-fois l'Esté leur aise en la mer d'Aquilon (car ceste eau est plus douce que celle des autres mers) pour n'estre tant exposee aux ardeurs du soleil, & de là ils remontent les riuieres, pour se baigner & resioüir aux eaux douces. Sur l'Hyuer ils recerchent les quartiers plus chauds, plus profonds, moins agitez des vents & des tempestes Septentrionales: car ceste mer, pour estre plus vnie & plus proche de la bize, est plus batue & tourmentee des grands vents. De ces eschanges parlant le Poëte mentionné.

---Et vous qui pour vous plaire

Et pour plus seurement esclorre vos petits
Changez sages poissons quelquesfois de Thetis,
Quel Chaldee sçauant, quel deuin vous annonce
Le temps plus opportun? Quel heraut vous denonce
Le temps qu'il faut partir? ----

De l'excellence des Poissons.

LE poisson est sain, non subiect à ladrerie cóme le porc & le liéure, ni à rongnon farcin, comme le mouton, ni aux apostumes, comme le bœuf, ni au mal caduque, comme la caille & le coq d'Inde, ni aux poux, comme la poule & le pigeon, & l'oiseau, ni à la fiéure continue, comme la cheure. Et de là est né le prouerbe, *sain comme le poisson*. Les Turcs luy portent si fol respect que de luy ietter du pain pour l'amour de Dieu. Il est aussi de longue vie. On en a pesché qui pouuoyent estre aagez de 200. ans, comme il constoit par les Colliers. La longue vie estant fondee sur vne humidité loüable, difficile à corrompre, & attrempee de parfaite chaleur. Iamais les Romains n'ont fait leurs banquets somptueux sans poissons acheptez au prix de l'or. Vn Seigneur François de nostre temps n'en faisoit moins, disant n'y auoir meilleure sausse que cherté. Les Romains ont aussi souuent emprunté leurs noms des poissons, comme Murena, Licinus, Orata, &c. Ils tenoyent toute chose marine pour sacree, & par special certains poissons qu'ils n'eussent osé manger, pour ne blesser leur conscience. Vitelle Romain en la dedicace du grand plat qu'il appelloit, *Bouclier de Minerue*, seruoit les foyes des

scares, qui estoyent des poissons de grand' valeur, qu'ô ne peschoit qu'en Crete és iours caniculiers, de la grosseur d'vn rouget, se paissant d'vne herbe qui croist parmy les roches. On faisoit la sausse au scare de son foye qui est fort grand, batu auec ses tripes, sel & vinaigre, le tout meslé auec petits boyaux de murenes, & ceruelles de paons & de faisans, & langues de Francolins. Elian recite que les Rhodiens tenoyent pour sauuages & goulus ceux qui n'estoyent Ichtiophages, c'est à dire, qui n'estoyent mangeurs de poissons, lesquels ils reputoyent pour sobres humains & liberaux. Tant y a que le poisson est fort corruptible au corps, engendre froides humeurs, phlegmatiques & melancholiques, parquoy on en doit manger rarement & nô auec la chair. Le plus gras doit estre mangé sur le gril auec vin & vinaigre en Hyuer, doit estre frit, ou mangé en gelee. Le ferme & dur doit estre cuit auec eau, vin & sel, bônes herbes, sauge & fenoüil. Le poisson le plus sain doit auoir la chair ferme, blanche, delicate, friable, nourry en bône eau, non bourbeuse, ne dormante, ne corrompue, qui habite entre les pierres, & parmy les lieux sablonneux. Au demeurant, les poissons de l'Ocean sont meilleurs & plus grands que ceux de la mer Mediterranee.

De nombrement des poissons des mers, bons à manger.

LA sole, turbot, pole, plye, saumon, rouget, tombe, viure, mole, raye, carrelet, limãde, esturgeõ, thon, thonine, poisson volant, filet de mer, aiguille de

le de mer, moriie, maigre, barbue, egrefin, arſin, filez, grenaut, merlans, cōgre, rouſſete, aloſe de mer, pucelle, macquereau, combet, griuaudin, hanons, harens, ſelerin, merlus, marſoüin, baleine, porc de mer, veau de mer, dorade, ados, ſeche, poulpe, calemar, pimperneaux, mulets, ſurmulets, eſperlan, anchoye, ſardines, poule, chien de mer, murene, canus, vieille, picarel, peis-rei, perche de mer, goberberge, fletan, doree, torpille, lamie, lamproye de mer, lubin, muge, ſargue, varrole, meſle, corp, elope, raſcaſſe, ſereni, melette, pagel, & autres de l'Ocean, & de la Mediterranee, qui peuuent eſtre en vſage.

Poiſſons à coques, ou à croutes, ſont, oüitres, hommars, cancres, cabres, creuettes, ſaille-coques, ſquilles, ciuades, preguedious, lāgouſtes, couſteaux, nacres de Marſeille, moules, caſſerons, cabaſeaus, petoncles, coquilles de S. Iaques, pouſſe-pieds, œils de bouc, cappes, tellines, pourpres, ou murices, tortues de mer, heriſſons de mer, loups de mer & ſemblables.

Les poiſſons ſont d'aſſez bon ſuc, meſmes les queuës de ceux qui hantent aux riuages & en haute mer. Ceux qui ſont eſcaillez & autres de grandeur mediocre excellent, comme le gouion, le ſurmulet, le francolin, nommé par les Anciens pagurus, le macquereau, la truite, le carpion, Itē le poiſſon qui vient de la mer en l'eau douce, comme l'aloſe, le loup, le mugeoti les poiſſons ſaxatiles qui viuent en eau claire & courante, & ſemblables. Ceux qui habitent aux eſtangs, mareſcages, petits lacs & bourbiers, ont le ſuc gros & mauuais, pour la malice de l'air, ioint qu'ils ſont mal nourris & na-

gent peu. Leur chair n'en vaut rien. Le muge, le loup, dit à Rome, *Spigla*, les cabres, anguilles, &c. s'ils sont pris en ces eaux, ne valēt rien, pris enmer ils valent mieux.

Les anciens Grecs & Romains, souloyent manger le poisson à la sausse du garum, & par fois au broüet blanc de Galien. Ceste sausse se faisoit du foye & des intestins de ce garum, qu'on faisoit resoudre en sel, ce qu'on practiqua depuis és entrailles du macquereau. Pour faire le broüet blanc de Galien, qu'il estime beaucoup, on mettoit force eau dedans vn pot, auec de l'huile, au lieu de beurre, peu d'aneth & de porreaux Les poissons à demy cuits, on y iettoit du sel. Ceste sausse luy sembloit autant vtile aux sains comme aux malades. Par fois les Anciens faisoyent frire le poisson, quelquesfois rostir sur le gril, & le mangeoyent auec huile d'oliue, garum, & peu de vin. A ceux qu'on faisoit frire, plus de vin & de garum, & moins d'huile.

La façon d'apprester les poissons sert grandement à la santé: car ceux qu'on frit & qu'on rostit sont de moindre aquosité que quād ils sont bouillis: car ils en sont & plus humides & plus mal-aisez à digerer. Si toutesfois on se plaist plus à les bouillir, on doit en quelque sorte corriger leur excessiue aquosité les cuisant auec vin, ou vinaigre, sel, espices, & fortes herbes. Estans bien cuits & à grād feu, on les doit seruir à l'entree de table. On tient pour meilleurs poissons de mer la sole, le rouget, l'esturgeon, merlus frais, & semblables: & pour les pires & de mauuaise nourriture, le saumon, thon, marsoüin, baleine. Quand on les a salez ils en sont de

pire nourriture & plus melancholique.

DE LA SOLE ET MOLE.

ON l'escaille des deux costez, à contre-poil, la prenant par l'oreille, pour en oster tout le dedans; ou on l'ouure par le milieu du costé le plus blanc pour en tirer l'areste.

La sole est de tres-bon goust, c'est la perdrix de la mer: elle a la chair ferme & solide, moins visqueuse que les autres poissons. Elle est bonne aux malades: car elle ne se corrompt qu'à peine. Elle vaut mieux à Paris qu'à Dieppe d'où on l'aporte, & où elle est plus dure. Meilleure aussi à Lyon qu'à Montpellier d'où elle vient. Ce poisson est large, plat & assez court, par fois d'espoisseur de trois doigts, comme il s'en pesche en l'Isle de Ré prés la Rochelle. Il est d'vn pied & demy ou de deux pieds de longueur, & se pesche en la Mediterranee & l'Ocean. Son foye est tres-bon.

DV TVRBOT.

ON mange le turbot, rosty, bouilly, à l'estuuee, &c. Es païs Septentrionaux, on fait de son ventre des esguillettes d'vne coudee ou de deux en longueur, & on en mange en lieu de pain & de viande. Ce manger est propre aux hommes forts & robustes. Il est quasi de mesme goust que la semence des poissons endurcie, que les Italiens appellent *Botargues*.

Le turbot a la chair ferme & facile à s'esmier, &

pource est-il sain & de loüable digestion. Les Anciens l'ont mis au nombre des plus delicats. Il se pesche en la Mediterranee iusques à l'emboucheure du Rosne. Mais il est plus commun en l'Ocean. Il s'y en treuue de cinq coudees de longueur, quatre de largeur,& vne d'espoisseur.

DE LA POLE.

CE poisson a la chair dure & pasteuse, de difficile concoction, & qui sent fort souuent le sauuagin,attendu qu'il se nourrit de l'Algue,& autres telles herbes putrefiees. Il est quasi de mesme espece que la sole, mais le turbot est plus court & plus large, & n'a la chair si delicate. On le pesche seulement en l'Ocean, point du tout en la Mediterranee.

DE LA SARGVE.

ELle est de bonne nourriture. Si elle vit prés du grauier, sa chair en est plus ferme: si elle vit parmy la vase, elle en est pire. Elle ressemble à la dorade. Sa saison est au Printemps & en Automne.

DE LA PLYE.

ON la mange bouillie,ou frite,ou grillee,ou à l'estuuee.

Elle est fort molle & visqueuse, engendrant vn suc lent & pituiteux. Par ce moyen elle est contraire aux

re aux estomachs froids & humides, & en general à tous les flegmatiques. Parquoy si on la veut boüillir, on la doit corriger auec vin & vinaigre, sauge; tim, rosmarin, espices, sel & autres bonnes herbes. Elle se pesche en l'Ocean, & par fois aux riuieres & aux estangs d'eau douce : car elle s'y delecte; mais sa chair en est plus mollasse, & de moindre saueur, & par fois sent la vaze. Celles qu'on pesche en la riuiere de Loire ne sont si noires, mais plus humides que celles de la mer.

DE LA MVGE.

C'Est vn fort bon poisson & delicieux, qui se pesche en la mer de Prouence, & quelquesfois aux estangs salez, mais de peur qu'il ne sente la vaze & le sauuagin, on le sale aussi tost. Le frais salé vaut mieux que celuy qui l'est de long temps.

DV SAVMON.

ON mange ce poisson desguisé en plusieurs sortes. On le larde communément de clous de girofle & de canelle, pour estre cuit sur le gril arrousé de beurre, verjus ou vinaigre, poudre de canelle & sel. On le mange à la sausse douce, c'est à sçauoir, auec beurre & canelle, vin blanc & peu d'eau rose auec vn filet de vinaigre.

On le sale pour le garder & transporter ailleurs. Quand on le veut manger, on le dessale en eau de mer ou en eau douce, & ne se mange que bouilly

cuit en eau : on le sert auec vinaigre, huile d'oliue, & oignons.

Le saumon a la chair rouge, mais qui l'est plus quand elle est cuite. Elle est tendre, facile à s'esmier, douce, grasse, & qui saoule & rassasie incontinent. Elle est de bon goust, de grande nourriture, difficile à digerer plus tirant à la chair qu'au poisson, mais il engendre vn gros suc.

Il se plaist naturellement en l'Ocean, iamais en la Mediterranee, & neantmoins il se plaist és eaux douces. On en prend merueilleuse quantité au Rhein, vers la Hollande, qui montent contre le fil de l'eau iusqu'à Basle, mais il ne s'en treuue point en tel nombre que vers la mer Bothnique, entre le peuple des Lapons, des montagnes desquels deuallent les grands fleuues, dedans lesquels on void les saumons monter soubs l'ardeur du Soleil comme vne armee de soldats, & de là s'en retournent aux eaux salees. Il croist iusqu'à sept ou huit pieds en longueur. Il est rougeastre, & fort pesant. Pline *liure 9. chap. 18.* dit, qu'en l'Aquitaine il estoit iadis preferé à tous poissons de mer. Quand il est vn peu salé on l'en estime mieux. On le transporte par toute l'Alemagne. On en prend aussi en la Vistale prés de Rigue en Liuonie. On les y endurcit, dit Olaus, *liu. 20 ch. 3. & 26.* auec fumee de bois de chesne pour leur donner saueur plus agreable. Ceux qui vont par païs les mangent crus, & ont vn tres-bon goust. Le meilleur endroit à manger c'est la teste & le ventre qui est gras.

DV

DV ROVGET ET DE la Tombe.

ON le doit éuentrer,par l'oreille pour le cuire, & le fendre tout cru par le dos, laissant le foye au dedans, s'il est frais:car il est de bon goust. il a la chair ferme,solide,& seche, blanche,desliee, facile à s'esmier,subtile,de bonne saueur & odeur. Aussi ce poisson est tenu au rang des meilleurs & plus sains poissons de la mer. Il vaut mieux frit ou rosty que bouilly, sinon qu'il soit cuit en eau, sel, vin,vinaigre,thim,rosmarin, sauge & marjolaine, le seruant auec beurre, vinaigre & pouldre blanche. Il se pesche en toutes mers. Il est plat & a des taches rouges sur le corps.

La tombe ressemble fort au rouget, & est de mesme temperament ; mais la tombe est moins rouge,plus obscure & plus grande.

DE LA VIVRE.

CE poisson est long d'vn pied, large de deux doigts, estant armé d'arestes fort dangereuses. La teste, les boyaux & les ouyes n'en valent rien.

DE LA RAYE SIMPLE, & de la Bloquee.

POur manger la raye on la doit lauer en plusieurs eaux, & la fendre iusqu'à la queüe pour

en ti

en tirer toutes les tripes, ou l'éuentrer par le nombril, & estant mise par quartiers, on la faict cuire longuement en eau, vin, & sel en quantité, duquel elle ne prend que ce qu'il luy en faut auec force bonnes herbes,la laissant refroidir en son eau. Elle se garde par ce moyen quatre iours. Si on la veut garder dauantage, on y doit adiouster force vinaigre.

On la fait secher à l'air,parce qu'elle est fort mince,& de peu de charnure.

Elle a la chair mollasse,pasteuse,de peu de saueur voire de mauuais goust, dure,seche,sentant vn peu le sauuagin. On ne l'achepte souuent qu'à faute d'autre. En somme ceste chair ne se peut aisément partir ne digerer, toutesfois elle donne assez de nourriture. Dorion l'accomparoit à vn manteau moüillé. Elle est meilleure à Paris qu'és lieux maritimes:car la longue voiture l'attendrit,& la rend de meilleur goûst; ioint qu'en la gardant elle perd sa mauuaise odeur.Son foye est fort bon & delicat. Elle est assez petite de corpulence,& par fois vient fort grande, se plaisant prés des riuages aux eaux troubles & limoneuses. Sa saison est en Hyuer.Elle se pesche en toutes mers. Ce poisson à vn dard fort venimeux en la quéüe qu'il faut oster : car il tue en transperçant arbres,herbes & hommes.

DV CARRELET.

CE poisson est taché de rouge sur le dos,& ressemble à la plays. Estant bien laué & nettoyé on l'éuentre par l'oreille, & estant escaillé, on le fait

le fait cuire.

Il a la chair molle & fort humide, d'vn ſuc lent & viſqueux. Partant on le doit preparer auec ſel, vin blanc, ou clairet & poudre blanche. Il eſt fort commun en la mer Oceane.

DE LA LIMANDE.

ESTant bien lauee & eſſuyee pour ſa viſcoſité, ratiſſee & éuentree, on la met ſur le gril : car autrement elle ne peut eſtre bonne. Elle eſt tauelee de iaune & de roux ſur le dos, ayant la chair molle & vn peu paſteuſe. Partant on la doit appareiller auec vinaigre, ſel, muſcade & autre eſpice. On la debite toute ſeche à Anuers. Se peſche en l'Ocean, eſt quaſi de meſme eſpece que le carrelet, mais elle a la chair plus ferme & iaunaſtre.

DE L'ESTVRGEON.

CE poiſſon eſt fort delicat & de tres-bon gouſt, auſſi l'eſtime-on des meilleurs de la mer. Son foye eſt aſſez grand, mais il n'eſt que trop doux. Celuy qui ſe treuue à Bordeaux, qu'on appelle *Bach*, ou, *Creach*, eſt des meilleurs. Ce poiſſon eſtoit iadis mis par les Romains au rang des viandes diuines. On le ſeruoit auec grande pompe par des meneſtriers aux tables des Romains, ceux qui le ſeruoyent eſtans coronnez, *Portez* (diſoit le poëte Latin Martial) *l'Accipenſer* (c'eſt ce poiſſon,) *és tables Palatines*. On le peſche tant en l'Ocean qu'en la Mediterranee.

Pour

Pour le manger on doit en premier lieu l'eſchauder (vſons de ce terme de l'art) pour luy oſter le limon auec la teſte, le fendre au long par le ventre, le vuider, & le faire cuire par tronceons. On le mange apreſté en diuerſes manieres. La meilleure eſt, qu'eſtant peu bouilly & peu roſty, on le doit larder de clous de girofle & de canelle. Cependant qu'il roſtit on le ſurfond de beurre, ſel, verjus, auec eau, poiure concaſſé & muſcade par vn bouquet de ſauge ou de roſmarin. On le mange auec ſa graiſſe, verjus, vinaigre, menue eſpice meſlez enſemble, ou auec roſmarin, marjolaine, pain paſſé auec ſuccre, le laiſſant ainſi confire auec canelle & autre eſpicerie.

DV TON.

ON le prepare & deſguiſe diuerſement. Eſtant frais & cuit bien à propos on le confit en huile d'oliue ou en beurre auec vinaigre, oignon cuit, & decoupé menu, poiure, canelle, & coriandre pilez; on y adiouſte du ſuccre, & le tout entre deux plats.

On le ſale pour le garder & transferer ailleurs, comme le ſaumon, la mourue, le haren, &c. Pour deſſaler le poiſſon ſalé on le doit tremper cinq ou ſix heures en eau tiede, ou pluſtoſt mettre le poiſſon ſalé en vne paeſle où l'eau nage trois ou quatre doigts ſur le poiſſon. On le couure de recors (qui eſt le foin qu'on fauche ſur la fin de l'Eſté) ſur lequel on met vne groſſe poignee de ſel, le faiſant parbouillir. Il ſe deſſale tant, qu'on diroit qu'il eſt frais.

frais. Quand le ton est salé, on l'appelle communément tonine. On la met par grandes pieces en des caques ou barrils. On la dessale puis-apres en eau tiede par six heures, & estant cuite, on la mange au vinaigre, huile d'oliue, & l'oignon.

Mais tous petits poissons salez & leurs œufs saupoudrez (que les Grecs appellent *Oa taricha*, & nous *Boutarches*) sont de meschant suc & de digestion fascheuse. Ie n'excepte ni mouruë, ni sardines, ni harens salez.

Le ton a la chair fort dure & grasse, de saueur acre, le ventre de meilleur goust: car il est plus gras, mais plus fascheux à l'estomach. Il engendre autant de sang melancholique que de mauuaises humeurs, & plus d'excremens que d'alimens. Mais la tonine n'engendre pas du tout si mauuais sang, se digere mieux, & est de plus ferme nourriture. Si on la cuit longuement, elle n'accumule pas tant d'humeurs crues & indigestes.

Ie dy donc que le ton, le veau de mer, la baleine, le dauphin, le chien de mer, &c. ont la chair dure, de mauuais suc, abondante en superfluitez; mais estans salees s'en digerent mieux, & suppeditent meilleur sang, ce qui n'a lieu és poissons plus petits.

Le ton est vn grand poisson du genre des baleines, tout couuert d'escailles, qu'on leue pour manger. On en a veu de la longueur de deux coudees & de quatre ou cinq doigts de largeur, la longueur à proportion. On en faisoit iadis si grand cas, que Pline escrit qu'on vendoit la piece quinze talens. S'il entendoit talens d'or, cela montoit à

neuf mille escus. Il ne s'en treuue aucuns en l'Ocean ou bien peu. Ils sont fort communs en la Mediterranee, en laquelle estans chassez par les especes de mer, ils entrent par le destroit de Gilbratar : car ils sont fort poureux. On en peche par fois au Rheim, au Nil, & au Pau d'Italie, parce qu'ils se delectent à monter és riuieres d'eau douce. On les vend par roüelles és boucheries des villes maritimes comme la chair de bœuf & de mouton. Leur saison est au mois de May & de Iuin, & lors on en pesche beaucoup en l'Isle des Gades. Ils sont fort dangereux és iours Caniculiers. Le meilleur endroit à manger, c'est la teste. La pire & la plus maigre c'est celle qui aboutit à la queüe. La graisse du ventre est plus ferme. Pour la manger on la trempe en eau & vinaigre, & quelque son parmy pour oster la saleure, & estant lauee & cuite en eau, on la mange au vinaigre auec espices douces, selon l'aduis d'aucuns. Le ton a la peau dure, mais n'a nulles arestes qu'à l'eschine. Il s'en mange de tres-bons en Aden, qui est ville situee au goulphe d'Arabie. Ainsi le confirme Marc Paul Venitien *liure 3. ch. 46.*

On en pesche grande quantité en Espagne prés de la ville de Conil, à six lieües de celle de Gilbratar, aux terres du Duc Medina Sidonia. Ceux de là afferment qu'on en tire de profit annuel cent mille escus. La pesche a lieu despuis le premier de May iusqu'au quinziesme de Iuin. On transporte la tonine, par pieces en des caques iusques en Italie. L'abondance en est merueilleuse, qui sert toute l'annee de prouision és galeres de la mer Mediterranee. Prés de là est vne tour dicte *la Torre del Attalaya,*

laya, où on ordonne vne guette, laquelle pendant que les pescheurs s'adonnent à ceste pesche sur leurs nacelles, voyant venir ces tons, (car ils se descouurent eux-mesmes allans par troupes & monstrans le dos sur la mer bonasse,) donne le signal aux pescheurs auec vn voile blanc, lequel ils recognoissent incontinent, sachans iusqu'où ils doiuent retirer ou auancer leurs filez en la mer.

DV STOCK-FISCH.

CE poisson s'appelle, en Latin *Salpa*, qu'on ne cuit iamais qu'aprés auoir esté bien & longuement batu sur l'enclume. Il est fort vulgaire par le Septentrion. Quand il est frais on en oste la teste & les entrailles, le faisant secher à la gelee, quelque-fois au Soleil, & à la fumee. Quand on l'a batu vne heure durant d'vn maillet de bois, on le met ou doit mettre tremper douze heures en l'eau, qui doit estre bien froide, afin de s'amollir, & que les escailles se leuent plus aisément. Car les poissons gelez & endurcis, ne se trempent pas (pour les cuire) en eau chaude, où ils acquerroyent vne nouuelle viscosité, & rendroyent le poisson sans saueur. Ces poissons sont difficiles à digerer.

DV POISSON VOLANT.

ON le mange cuit & consumé en vn pot auec eau, vin, girofles entiers & sel. On le sert auec verjus & pouldre d'espice.

On ne treuue beaucoup d'especes de poissons volans en nostre Ocean, comme en la mer de l'Inde Occidentale, où on en void de grands comme les grosses sardes, & de petits comme vne Abeille. Leurs aisles sont desliees comme nageoires des poissons de riuiere.

On treuue en la mer Septentrionale des poissons volans, les vns ressemblans à hirondelles, & les autres aux milans. Il y en a vne espece en la mer d'Alemagne, entre l'Angleterre & Noruegue, qui a quatre aisles, au rapport de Pline *liure 32. chapit. 2.* Sa saueur & couleur est comme de la raye. Les poissons aislez de la mer Occidentale comme tesmoigne Olaus, *liu. 22. ch. 30.* font à chasque vol cent ou deux cents pas, pour n'estre mangez, des autres poissons de mer; mais les plongeons de mer les surprennent en volant. Ils ont les aisles comme chauue-souris, bonnes à manger, & de la longueur du corps.

DES ANGVILLES OV Anguillons de mer, & de l'eguille.

ON les escorche pour les cuire en eau, sel, vinaigre, espices & bonnes herbes.

Ce poisson a la chair molle, visqueuse, d'vn suc pesant, & qui abonde en humeur pituiteux. La teste & le nombril n'en valent rien.

L'eguille où le filet de mer, ou lance n'est pas d'vn suc si mauuais. Estant mise par tronceons, & saupou

saupoudree de sel & de farine, on la fait frire. On la sert auec beurre, verjus, espice, eau & vin & pain graté bouillis ensemble. Elle a la chair dure & seche, de difficile digestion, d'vn suc mauuais, tardif & gluant, mais qui nourrit beaucoup. Elle est ronde comme le congre, & a le bec fort long & menu.

DE LA MOVRVE FRAISCHE, ou Cabillau.

EN la tuant on se doit contregarder de ses dens & la serrer roidement dés la teste iusqu'à la queüe à deux petits bastons, tant qu'on sentira que la queüe sera roide comme fer. Aprés estre escorchee on iette là la queüe, la teste & les arestes. On la fait parbouillir auec eau, vin & sel, &c.

Si elle est fort salee, on la doit faire bouillir en grande eau, mais il la faut tirer si tost qu'elle est cuite, & la mettre égoutter sur vne eclisse. On fait estat de sa langue & de ses tripes qu'on appelle des Nos, qu'on sale à part en des barrils. On les fait tant bouillir qu'elles en attendrissent, on les nettoye aussi & ratisse-on par dessus, & estans mises par pieces, on les fait frire enfarinees auec oignons.

La chair de la mouruë est si fort pasteuse & gluante, que quand on la mange trempee au beurre refroidy, elle s'attache aux doigts en la mangeant de sorte qu'à grand' peine l'en peut-on retirer. Les Bretons & Nortmans en chargent tous les ans leurs nauires, qu'ils peschent à huit cents lieües de Dieppe, en la pointe de Bacaleos, vers le North des Indes du Ponant, que les François ont

descouuert il y a quatre vingts & dix ans. On les pesche à la ligne sur des eschaffaux dressez tout autour des nauires sur des bancs de sable, & les autres prés du riuage. La quantité en est presqu'infinie. La nauigation est fort perilleuse & difficile, estant de huit à neuf mois, & pour les grands seillons de glàce qui heurtent contre leur bord. On en esleue de grandes, larges & hautes piles, à Bordeaux, à la Rochelle & à Anuers.

DE LA MAIGRE.

SA chair est seche, difficile à digerer, mais blanche & de bonne saueur. On en fait grand estat à Rome. On en fait de tres-bonne gelee. Ce poisson est de la grandeur d'vne coudee & plus. Il se prend en l'Ocean en Auril.

DE LA BARBVE.

ON la doit euentrer (car tout le dedans n'en vaut rien) pour l'aprester comme le turbot. C'est la femelle du turbot, mais elle n'est ne si ferme ne si espoisse ne de si bonne saueur, toutesfois elle est tres-bonne : car les cuisiniers la desguisent tellement qu'on la prendroit pour le turbot.

DE L'EGREFIN, ET DV FLEX.

SA chair est molle & qui s'esmie facilement. Il ne s'en treuue qu'en l'Ocean. Les Anglois & les Escossois en peschent grand nombre, & le salent

lent pour le garder.

Le flex ou fletelet a la chair plus blanche que tout autre poisson, mais peu plus dure. Ce poisson est plat, & qui n'a nulle tache comme la plye & le carrelet. Il est fort commun en Angleterre, mais rare à Paris.

DV GRENAVT.

C'Est vn fort bon poisson, peu humide & sec. Estant vuidé par l'oreille, on le fait bouillir en vin, eau & verjus. On le sert au vinaigre persil & gingembre.

DV MERLAN.

IL a la chair molle & fort aisee à s'esmier, & de tres-facile digestion : car il ne charge nullement l'estomach. Il est fort leger & non visqueux. Il vaut mieux rosty que bouilly. Aprés estre éuentré par l'oreille & laué (le bout de la teste osté) on le fait peu bouillir auec sel: car autrement il se conuertiroit en eau, ou plustost on le saupoudre de sel & de farine, & estant frit on le mange auec beurre, verjus, vinaigre, poudre blanche, moustarde, & oignon.

DV CONGRE.

ON met le congre entier en l'eau chaude, d'où retiré promptement, & ratissé sans le trop eschauffer, est bien laué en eau froide, iusques à de-

uenir fort blanc, on le fend en long pour en oster le boyau comme d'vne anguille, decoupant tout le corps par tronceons d'vn demy pied, lesquels liez pour ne se rompre (d'vn osier fendu,) on fait bouillir en eau & sel. Le congre cuit & refroidy en son eau se peut garder en vn bassin couuert neuf ou dix iours, en bon vinaigre blanc, & autant de bouillon de sa cuite, de sorte qu'il nage là dedans. Les fueilles de laurier & de sauge sont propres à le cuire. Il est meilleur salé que frais : car le sel donne acrimonie à sa chair trop douce.

Sa chair est lógue, dure, de mauuais suc, de peu de nourriture, desagreable à l'estomach, combien qu'elle soit pleine de douceur. On ne la pesche que en Esté : car il se cache par les cauernes en Hyuer. Les Anciens tenoyét le dos pour le meilleur morceau. On le pesche en la Mediterranee mais auec peu de conte. Celui de l'Ocean és costes de France & d'Espagne vaut le mieux.

DE LA ROVSSETE.

C'Est vne mauuaise viande, bien fascheuse à digerer & qui engendre force superfluitez. Ce poisson est rougeastre, long de deux à trois pieds, gros comme le bras, se veautrant volontiers en la vaze. Les paures le peschent aux riuages des Isles, & en viuent auec les leurs. On le doit cuire auec des correctifs: car luy ayant osté les tripes & le fiel, & non le foye, on le doit cuire en vin, eau & vinaigre, auec sel, thim, marjolaine, rosmarin & persil, le seruant auec beurre, verjus, vinaigre, espices. Il y en

a vne espece qui frequête la haute mer, & par fois les rochers, de plus de deux coudees de longueur, mais plus rare. Sa chair est meilleure, mais qui sent aucunement le sauuagin.

DE L'ALOSE DE MER, ET DE la Pucelle.

L'Alose de mer est tres-bonne, ayant la chair bien courte & de bon suc, toutesfois elle est fort espineuse. Pour la manger on luy oste le fiel & le boyau consequemment on la laue & saupoudre, & estant lardee de girofle, on la fait bouillir ou rostir, soit au four, soit en la broche, soit sur le gril, arrousee par vn bouquet de sauge, de verjus & de beurre. En la seruant on y adiouste saffran, aigrets ou groiselles. On la peut garder cuite huict iours. Elle est bonne ayant pris sel.

La pucelle est sa femelle, longue d'vn pied ou enuiron. On l'euentre par l'oreille quand on la veut manger.

DV MACQVEREAV.

ON le pesche en l'Ocean, & en la Mediterranee, où il est plus gras, en l'Ocean plus sec & plus dur, ayant la chair longue & aucunement visqueuse. Parquoy estant euentré par l'oreille, sans toucher aux œufs, on le fait rostir ou bouillir en eau, sel, persil & fenoüil. On oste la peau, le fendãt au long de l'areste, aprés estre ouuert & decoupé par pieces. On le sert auec beurre frais, verjus, gin-

gembre,peu de poiure.On le ſale pour le garder,& deſſalé ſe doit manger auec verjus,beurre,perſil & vinaigre. On le doit ainſi manger à l'entree de table.Il prend ſel en cinq iours, puis on le fait bouillir en grand' eau. Il eſt de la longueur d'vne demie coudee, ou d'vne coudee.A Veniſe il eſt tres-bon, mol,gras & delicat.

Les hanons ſont entortillez & s'entretiennent en vne maſſe, eſtans vermeils quand ils ſont frais. Les ayant fait reuenir,on les ſeche ſur vne nape ou deuant le feu, on les laue conſequemment en cinq eaux,puis on les refait en eau chaude.

Le combet approche du rouget ou du grenaut.

Le grinaudin comme le combet,& ne vaut rien gardé cuit.

DES HARENCS FRAIS.

QVand on les veut manger on les éuentre par l'oreille, laiſſant dedans le corps la laictee ou les œufs.On les mange communément entre deux plats auec beurre, verjus,& mouſtarde,aprés auoir cuit ſur le gril, auec vn peu de canelle puluериſee. C'eſt vn poiſſon tres-delicat. Eſtans ſalez on les bouffit à la cheminee,aprés qu'on les a deſſalez par quelques iours, & ce faict, on les mange ou cuits ou crus, comme en pluſieurs lieux d'Allemagne en guiſe d'anchoye.On les ſert ainſi crus à l'entree de table par éguillettes (ayant leué l'eſpine du dos) auec vinaigre, huile d'oliue, & perſil. L'areſte du milieu leuée,on leur baille ſeulement deux ou trois taillades. Le feu Prince d'Orenge m'en fit manger

le pre

le premier à Flessingue, en la maison du Maire. Ie les trouuay bien sauoureux.

Quand le harenc est frais, il n'y a rien de plus tendre, ne plus doux & delicat. Et certes il merite d'estre mangé comme iadis le poisson elope, l'engeance duquel fut transferee à Rome du temps de la seconde guerre Punique. Ceux qui le seruoyent estoyent coronnez auec sons de trompettes. Et certes le harenc frais est vne viande delicieuse, mais qui a la chair molle & grasse. Il ne s'en pesche point en la Mediterranee, & seulement en quelques endroits de l'Ocean, du costé de la Hollande, & quelque peu en la basse Normandie. Il s'en pesche grand nombre en la coste de la Gothie Meridionale sur le commencent d'Automne, qu'on sale en des caques presque infinies, de façon qu'on iugeroit qu'ils suffiroyét pour en fournir toute l'Europe. Là s'assemblent les marchans de toutes parts deux mois durant, qui les acheptent ou par argent ou par eschange de marchandises. Les harencs sont là si frequens qu'il n'y a filé qu'ils ne deschirent. On en pesche aussi en la coste d'Angleterre & d'Escosse, mais ceux-cy sont plus gras, aussi se nourrissent-ils de pasture grasse au fonds de la mer. Leur saison est depuis le mois d'Aoust iusqu'à la fin d'Octobre. Estant salé il se garde plus que tout autre poisson, horsmis le saumon. Il y a des lieux tirans au Septentrion selon Olaus, *liu. 20. chap. 28. 29.* ausquels on les pend en Hyuer sous la glace.

Ils viennent en leur saison depuis la mer Septentrionale iusqu'à celle du Ponant, contre le naturel des autres poissons qui nagent d'ordinaire

contre l'eau de la maree, de peur qu'elle & le vent ne facent enleuer leurs escailles. Mais la meilleure pesche de ce poisson est en Hollande du costé de la Brille, qui est assise sur vn bras de mer à l'embouchcure de la riuiere de Meuse, où elle se descharge en l'Ocean. On appelle l'isle où elle est, Vvorn. Les pescheurs de là se preparent tous les ans auec leurs vaisseaux de mer pour la pesche aux despens des marchands de Delft, Roterodam, Schieddan, Dordrekt, Vvoude, villes de Hollande, & de ceux aussi de Briel, que nous appellons Brille. Les pescheurs associez ordonnent vn maistre ou pilote sur chasque nauire auec toute puissāce, qui loüe vn cuisinier, vn tonnelier, & des pescheurs: & fait prouision de caques de sel, de biere, de chair fraische ou enfumee, beurre & autres viures. Ces pescheurs entrēt en mer sur l'equinoctial d'Automne: car lors les harencs se separent par troupes, changent de places, & se pourmeinent par la mer Oceane. Car quād ils courent en trop grosse troupe, on ne les peut prendre, à cause de leur multitude. On les peut pescher depuis Aoust iusqu'en Decembre. On les prend au flambeau tant de iour que de nuict, mais ceux de nuict se gardent le plus. On les cognoit de nuict à leur splendeur: car quand ils nagent de compagnie, les ventres sur l'eau rendent vne telle lueur, qu'on diroit qu'il esclaire. Ioint que leurs yeux esclairent comme des lampes. Par tout où ils apperçoyuent quelque lumiere sur la mer, ils y nagent par troupes, & c'est ainsi qu'ils s'embarassent aux filets, en si grand nombre, qu'on ne les peut souuent tirer à bord.

Aussi

Aussi tost qu'ils prennent l'air, ils meurent. On ne sçauroit dire auec quelle vistesse & habilité les vns éuentrent ces poissons, les autres les salent, les autres les entonnent. On les trouue rarement en Hyuer: car ils se cachent és lieux secrets de la mer.

Pour soreter les harencs aprés qu'ils ont esté legerement salez on les pend en grande multitude à plusieurs perches, hautes de terre quatre ou cinq pieds, ou par les chambres, ou en quelque lieu à l'air, fust-ce mesme en la campagne, & à la fumee d'vn feu clair ils se sechent & iaunissent. Ils en sont & plus durs & moins sains. La pluspart les mangét tous cruds, comme nous auons dict des blancs. Herodote *liu.2.* tesmoigne qu'en Egypte, on mangeoit des poissons tous cruds, mais sechez au soleil, & qu'ils en saloyent des autres qu'ils mangeoyent en venans de la caque.

DV MERLVS.

On pesche le merlus en la mer de Prouence, mais beaucoup plus en l'Ocean, & en grand nombre, parce qu'il va par troupes, sur tout és costes de Bretagne, d'Angleterre & d'Escosse. Il se pesche en tout temps pour le garder, on le sale cóme la moluë. On en prend aussi en Islande, qui est vne isle fort loingtaine, appartenante au Roy de Dannemarc, & de là se porte en Espagne & Portugal. On le pesche en Feurier, Mars & Auril. Quand il est pris, on le met au vent pour le secher. On en fait des hautes & grandes piles. Les marchands d'Allemagne les acheptent des Islandois, ou les obtien

obtiennent par eschange ou de froment, ou de biere, ou de drap. Pour le manger, aprés qu'il a pris sel on le doit destremper vingtquatre heures en eau de riuiere qu'on change deux ou trois fois, & ce faict, on le cuit en grand' eau par morceaux quarrez, tant qu'il ne soit plus ferme, & estant bien égoutté sur vne lisse, on le frit ou on le sert ainsi que la molue, auec beurre, verjus, moustarde, & espices.

Galien fait grand estat de ce poisson, & atteste que s'il vit de bonne pasture, & en mer claire, il est aussi sain que les poissons de rochers, que nous appellons *saxatiles* en Latin : mais s'il se nourrit de mauuais pasturage, ou s'il habite és eaux troubles, quoy qu'il retienne sa tendreté, si acquiert-il vne certaine lenteur, engendrant nourriture pleine de superfluitez. Et en vn autre endroit il met le merlus au rang des poissons de bon suc, faciles à digerer & nullement visqueux. Il est de la longueur d'vne condee. Le meilleur endroit à manger, c'est le foye qui est fort delicat, quand le poisson est frais. On en pesche quelquesfois en Bretagne.

Le selerin ou seletin est éuentré par l'oreille. On le fait bien lauer & fort cuire, & griller, l'arrosant de beurre & d'espice. On le sert auec sausse de persil haché menu, vin, peu de thim, beurre & verjus.

DV MARSOVIN OV DAVPHIN.

ON le fait communément rostir par roüelles lardé de clous de girofle & de canelle. On le sert

ſert auec beurre, verjus, vinaigre, vin cuit, canelle, ſel, eau roſe, le tout bouilly en vn.

On le ſale pour le garder & trâſporter au loing, & pour le manger entier on le fait cuire auec des pois entiers ou paſſez.

C'eſt vn poiſſon qui eſt grand, nageant par troupes, la teſte & l'eſchine hors de l'eau, quand la tormente eſt proche. Pline & les autres Autheurs ont eſcrit merueilles de ſon naturel & de la longueur de ſa vie.

Sa chair eſt dure, noiraſtre, bien fort excrementeuſe, comme celle de tous autres poiſſons qui ſont du genre des baleines. Elle eſt de difficile digeſtiõ, & engendre mauuais ſuc, & ſi ce poiſſon eſtãt frais n'eſt fort cuit, il en engendre dauantage. On le peſche en l'Ocean & en la Mediterranee. Le vulgaire de Prouence, qui habite prés de la mer, n'en tient conte, ou s'il en mange, c'eſt quand il eſt ſalé, pour luy diminuer par le ſel l'odeur du ſauuagin. On le mange auec mouſtarde & autres choſes acres, iointes auec huile d'oliue. Et à la verité on ne le doit iamais manger tout frais, ains le garder ſans ſel ou ſalé par quelques iours, iuſques à ce que la chair ſoit attendrie ſans corruption. Auſſi eſt-il meilleur roſty que bouilly. Et vaut mieux bouilly en vin auec herbes contraires à ſa viſcoſité, que ſimplement bouilly en l'eau. Sa chair reſſemble à celle du porc frais ou de bœuf. On ne laiſſe pourtant de la ſeruir aux tables des Princes & Seigneurs qui en font cas. Le meilleur endroit à manger c'eſt le foye & la langue. Le foye eſt bien de ſubſtance molle, mais qui engendre mauuais ſuc, la langue plus tendre

dre & delicate. On le peut porter loing ſain & entier ſans ſel.

DE LA BALEINE.

C'Eſt vn poiſſon de grandeur enorme & monſtrueuſe, qui ne ſe void gueres és coſtes de ce Royaume. Si en void-on des coſtes fort grandes en l'iſle de Re. Il y a prés de quarante ans qu'il s'en print vne de grandeur mediocre au grand vay de la baſſe Normandie, qui demeura du tout à ſec au reſtux de la mer. La baleine peut auoir communément trenteſix coudees de longueur, & huict de hauteur. L'ouuerture de ſa bouche eſt de vingt-deux pieds. Strabon *liu.16.* eſcrit qu'Eratoſthenes auoit veu vne baleine iettee au bord de la mer de cent cinquante coudees de longueur. Auquel s'accorde Olaus *liu.20.* qui luy attribue trois cẽts pieds. Et dit qu'on auoit enleué de l'vne prés de trois cents charretees que de chair que de graiſſe. Mais que dirõs-nous de Pline, qui eſcrit qu'il s'en eſtoit trouué de la longueur de quatre iournaux de terre? Munſter *liu.4.* teſmoigne que la coſte Occidentale de Nortueque eſt infeſtee au Printemps des baleines qui ont cent coudees de lõgueur. Elles s'aſſemblent (dit-il) alors par troupes, & s'il aduiẽt qu'elles rencontrent quelque nauire, elles le renuerſent ou par l'attouchement de leurs corps, ou par le bruit violẽt qu'elles cauſent par leur furieux mouuement. Et que les mariniers pour y remedier leur iettent du caſtoreum deſtrempé auec de l'eau, la puanteur duquel les fait fuir & cacher. Il adiouſte, qu'elles

qu'elles ont deux souspiraux au bout du front ouuerts de la grandeur d'vne coudee comme d'vn souflet,& en respirant qu'elles regorgẽt vne grande quantité d'eau comme vne pluye espoisse. On a trouué que l'espine de leur dos contenoit trois aulnes & chacun entre-deux des nœuds vne aulne. Les plus grandes (dit-il) ne valent rien à manger, parce qu'elles ont vne aspreté incorrigible. Elles iettent (dit-il aprés,) des cris effroyables. Et en vn autre endroit, parlant d'Islande, que les Anciens ont recogneüe & appellee Thylé, il dit que prés d'icelle on void des monstres de baleines de la grandeur des montagnes, qui renuersent les nauires, si on ne les effraye auec son de trompetes, ou si pour les amuser on ne leur iette des vaisseaux rõds & vuides dont ils se iouënt. Et que par fois les mariniers fichent leurs anchres sur leur dos, pensans que ce soyẽt isles. Les Islandois les nomment *Troll-ual*, c'est à dire, baleines diaboliques. Plusieurs de là bastissent leurs maisons des os & costes d'icelles. Le meilleur endroit à manger, c'est la langue : car elle est molle & delicate. On la sale & en peut-on remplir vingtquatre barrils.

La chair de baleine est de gros suc, de tres-difficile digestion, qui engendre grosses humeurs, auec maintes superfluitez. On la fait cuire en grande eau, beaucoup plus que la chair de bœuf, soit salee ou non. On la mange auec les pois passez, & moustarde. Quoy qu'on la cuise vingtquatre heures elle est tousiours fort dure & indigestible.

LE PORC DE MER.

C'Est vne espece de marsoüin & de mesme tẽperament, ressemblant au porc terrestre. Estãt fendu par le dos & mis par trenches, on le fait bouillir en vin blanc aprés auoir bouilly en l'eau, de laquelle on fait meslinge auec le vin. Sur la fin on y adiouste gingembre, canelle, graine de paradis, poiure batu & saffran. De la fressure & du foye on en fait du ciuier.

DES DORADES ET DOREES.

C'Est vn tres-bon poisson qui se pesche en la mer de Prouence, la chair duquel n'est ni dure ni molle, toutesfois elle est plus ferme que celle des poissons de grauier. Elle est de la longueur d'vne coudee, & se pesche en tout temps. Celle qui se pesche en l'Ocean a la chair plus dure & plus seche. Elle engendre au reste, vn suc loüable. Celle qui est de moyenne grandeur, est la plus saine.

Si la doree est le mesme poisson (cõme il semble) que la dorade, elle n'a pas la chair si dure que le turbot, & si elle s'appreste de la mesme façõ. On l'appelle, à Rome, *le poisson de S. Pierre*, parce qu'on croit abusiuement que celuy du didrachme qu'il donna pour le peage, estoit de mesme espece, par ce qu'on void cõme des traces de doigts empreints sur luy. Il a prins son nom de doree, parce qu'il est iaune & doré. Les Xainctongeois le nomment *iau*, pour l'eleuation de ses arestes comme les plumes d'vn coq. Il s'en pesche aux estangs salez de la Prouence

uence qui ne sont si bons. Pour les manger on les doit éuentrer & farcir de bouquets de fenoüil ou d'autres herbes odoriferantes, pour leur oster le goust du bourbier & de la vaze. On y en prend grand nombre de trois ans en trois ans. Elles y sont plus grasses qu'en la mer, lesquelles éuentrees par l'oreille on fait bouillir en verjus & vinaigre auec eau. On les sert auec beurre frais, verjus, girofle, canelle & poudre blanche.

DV PICAREL.

IL a la chair molle & fort humide n'estant de bō suc: car il repaist par les riuages de la Mediterranee, dedans lesquels les vns iettent les immondices de la mer, desquelles le picarel se nourrit. Parquoy il est des plus contemptibles, & qui ne sert qu'aux paures gens. On le peut aussi saler & secher à la cheminee. On le laisse aussi dessecher en son sel.

DE LA SECHE.

LA chair de ce poisson est tres-dure & de fort difficile digestion. Il y en a qui la battent auant que de la cuire comme les Allemans le Stok Fisch. Elle est aussi extremement venteuse. Pour la manger on la laue en plusieurs eaux, à cause de sa noirceur, & ce faict, on la met en eau bouillante pour y cuire mediocrement auec beurre, & oignons. Si elles sont salees, on les fait reuenir & ramollir auec eau, chaux viue, & cendre.

DE LA POVLPE ET CALEMAR.

ELle a la chair fort dure comme la seche,& c'en est vne espece,comme aussi l'anguille, le congre,la lamproye, qui engendrent humeurs gros & tenans; item la tonnine, le silarre appellé *attina* ou *adena*,par les voisins du Pau. Pareillement les buccines & les oüistres,tellines,moules,patelles, hiatules.Le brouët de ces derniers a vertu de lascher le ventre comme le petit laict.Galien escrit, que la chair de l'vne & de l'autre,est dure,de fort difficile digestion, engendrãt humeurs crues & indigestes. Si toutesfois on les peut digerer, elles sont de grãde & solide nourriture. Pour attendrir la poulpe, on la garde quelque temps,ou on l'attendrit par le batre,pour rompre les nerfs & filamens qui l'affermissent. Ce poisson est commun en la mer de Venise.On les fait rostir auec leur ancre & poiure.

DV MVLET.

CE poisson est assez bon & sain,neantmoins les mulets qui se peschent auprés des grandes villes sont mauuais, comme prés de Naples & de Venise,où ils sont encor pires:car telles eaux où ils viuent, sont pleines d'ordures & d'excremens. Ils sont assez grands: car ils excedent quelquesfois vne coudee. On sale leurs œufs & les fait on secher pour les garder. Les supposts de Bacchus les acchetent cherement: car ils seruent d'esguillons à vin,& le font trouuer bon.On les pesche en toutes mers.Les Prouençaux les appellent *botargues*. Pour les

les mãger on les doit eſcharder comme les carpes, & ouurir au long du ventre, & eſtans cuits en eau, perſil deſſus, on les y laiſſe refroidir, pour les manger auec l'orenge. Ils ſont meilleurs en paſte.

DV SVRMVLET.

ON peſche le ſurmulet en toutes mers, & ſur tout en la Mediterranee, où il eſt fort frequent. Il eſt de la longueur d'vn pied. Pline eſcrit, *liu.9.chap.17.* qu'il s'en eſt trouué de la peſanteur de huictantecinq liures, & qu'vn ſurmulet fut vendu à Rome huict mille deniers. On en peſche en la mer rouge, qui ſont plus beaux & plus grãds qu'en l'Ocean, bien qu'en la coſte d'Angleterre il s'en peſche de tres-beaux. Les Anciens les ont communément acheptez vn marc d'argent la piece, eu eſgard à la teſte & au foye, qui ne ſont pas toutesfois ſi exquis. On mangeoit ce poiſſon à la ſauſſe de garum.

Pour le regard de ſon temperament, Galien dit que les plus grands ont la chair dure & de difficile concoction, n'eſtans de ſi bon gouſt que les petits, & que ſur tous autres poiſſons ils ont la chair ferme & ſeche, tellement qu'on diroit qu'ils n'ont aucune humeur, & c'eſt pourquoy ils ſont les plus nutritifs de tous les poiſſons, moyennant qu'ils ſoyent bien cuits. Ceux qui ſe peſchent en haute mer ſont les meilleurs, & ont la chair plus ferme, & qui s'eſmie facilement. Ceux des riuages ſont les pires : car ils ſe paiſſent de toutes ſortes d'immondicitez plus que les autres poiſſons, comme le

porc entre les bestes domestiques à quatre pieds. Ceux qui ont des deux costez des barbillons, sont les meilleurs. On les fait frire au beurre pour les manger ou à la sausse du Garum à la mode des Anciens.

DE L'ESPERLAN.

C'Est l'vn des meilleurs poissons de mer. Il est de la longueur d'vn grand goiffon, mais plus gros, ayant la couleur de perles dont il porte le nom, & sent la violette de Mars. Pour le manger on le laue bien fort, on le frit & mange à l'orenge ou au verjus.

DES ANCHOYES SALEES.

CE poisson estant frais est bon & delicat, & se trouue bien plus en la Mediterranee qu'en l'Oceane. On nous l'apporte de Prouence, où on le prend de nuict sur des esquifs, au feu, où il accourt en troupe comme le harenc. On en pesche aussi en quantité à Bayonne qui sont plus grands; mais les autres sont plus tendres & de meilleur goust. On y en trouue de la lõgueur d'vn doigt où vn peu plus & sans escailles estans assez charnus. On les sale pour les garder & se conuertissent en garum. Pour les confire en sel, on en oste la teste, le foye & les entrailles. Estans salez on les expose au soleil, tant que la chair se soit fondue. Ils seruent à donner l'appetit.

Pour les manger apres les auoir bien lauees en

eau

eau,on les destrempe en vin. Estans fendus par le milieu on les met toutes cruës au plat auec huile d'oliues & vinaigre,& qui veut persil, ou oignons cruds haches menus, ou sans piler ne lauer on les fait cuire sur la braise, les remuant tousiours, iusqu'à ce qu'elles se resoluēt en vne mesme liqueur.

DES SARDINES ET MELETTES.

QVand elles sont fraisches,elles sont douces & de bonne liqueur. Elles sont de mesme longueur que les anchoyes, ou plus grandes. On en pesche beaucoup en la mer de Xainctonge, aux costes de Royan, Talmond, & Marennes, qu'on vend à pleines barques en la Rochelle. Ce poisson estant frais est sain & delicat. Il y a vn poisson plus mince & plus petit, mais plus large, qui se pesche en la Mediterrenee, qui se nomme melette ou nadelle. Il se fond entre les doigts tant il est gras & mol.Il s'apprestе comme les anchoyes. On mange les sardines fraisches cōme les harencs frais, & les salees comme les anchoyes. On en pesche aussi en la coste de Barbarie à Bedis cité de la coste d'Errif, en tel nombre qu'il faut coup sur coup des gens pour les aider à tirer ce poisson hors de l'eau. On en fait part à tous ceux qui se trouuent là presens. Leon d'Afrique *liu.3.*

DV CHIEN DE MER.

IL a la chair fort dure &qui sent le sauuagin,aussi n'y a-il que les pauures gens qui en viuent. Aux

lieux prochés de la mer de Prouẽce on n'en tiẽt cõte qu'à faute de tout autre poisson. Il a le corps lõg d'vne ou de deux coudees, & est de couleur cẽdree. Estant éuentré & cuit en eau auec force sel, on l'escorche pour le manger au beurre frais auec verjus. Il a aussi la chair fort longue. En la mesme mer de Prouence il y a vn autre chien de mer qu'on appelle *caignot bleu*, parce qu'il est bleüastre, ayant la chair dure, sentant le sauuagin, & de difficile digestion, mais en vn estomach robuste, elle dõne grande nourriture. Il y en a qui font grand estat de son foye. On le sale pour le garder & le manger rosty ou cuit en vin, ou si on le bouillit on y met de l'hyssope, ou de la marjolaine des champs, fueilles de laurier, canelle, muscade, & girofle pour reprimer l'odeur du sauuagin. Il est de deux ou de trois ou de quatre coudees de longueur ou plus.

DV CANVS.

IL a la chair molle, facile à s'esmier, nullement visqueuse. Il est aussi de bonne nourriture pour les malades: car il est de facile digestion, & d'vn suc temperé. Pour le manger, estant vuidé & saupoudré de sel & de farine, on le frit en la paesle dedans l'huile bouillant. On le sert auec l'orenge.

DE LA PERCHE DE MER.

ELle est de chair tendre, fort facile à s'esmier & de bonne digestion, estant longue d'vn pied. Pour la manger on la saupoudre de farine, pour la

frire en la paesle ou la rostir sur le gril.

DE LA GOBERGE.

Elle a la chair plus dure que le merlus, & moins visqueuse que la moulüe. On la porte salee des terres neuues. Elle est de la longueur de deux coudees. Ayant esté trempee en l'eau pour la dessaler & attendrir, où ayant esté bien batue, on la fait cuire comme la moulüe.

DE LA TORPILLE OV TREMBLE.

Ce poisson est humide, de mauuais goust, de chair mollasse, engendrant mauuais suc, quoy qu'il ne soit de trop mauuaise digestion. Parquoy le maistre de la santé en defend l'vsage à Venise: aussi demeure-il par les lieux limoneux. Il est plat comme la sole. Il a vne vertu stupefactiue, faisant trembler les vifs & les morts qui en sont proches. Duquel Sallnste du Bartas, *Semaine 1.*

La Torpille qui sçait qu'elle porte en son flanc
Vn Hyuer insensible, vn pestifere sang,
Vn incognu Pauot, vne haleine cruelle,
Qui roidit tous les corps qui s'auoisinent d'elle,
Verse traistreusement sur les proches poissons
Ie ne sçay quels venims, ie ne sçay quels glaçons,
Dont l'estrange vertu s'espandant par les ondes
N'arreste seulement leurs troupes vagabondes,
Ains mesme endort leur sens, puis se paist de leurs corps,
Dont les mẽbres gelez, sont & morts & nõ morts, &c.

Si on le veut manger, on en oste les testes & les parties d'alentour, le faisant cuire auec des aulx & des oignons.

DE LA LAMIE.

C'Est vn tres-grand poisson, pour la voiture duquel il faut deux chariots. Il s'en est treuué de mediocres du poids de mille liures. On en pred à Bayonne, à Marseille, & à Nice. On a par fois treuué en l'vn d'iceux vn homme armé tout entier. Ie croy que ce fust vne lamie qui engloutit Ionas. On la doit des-estimer, parce qu'elle mange les corps morts. Le surmulet en fait bien de mesmes. Elle a la chair blanche, qui n'est fort dure, & ne sent point le sauuagin. On en fait cuire la chair en Prouence auec aulx, oignons, & espiceries.

DE LA LAMPROYE DE MER.

ELle a la chair assez molle & visqueuse, se prend rarement en la mer, d'où elle monte aux riuieres sur le Printemps, pour y faire ses œufs, & de là s'en retourne, & lors elle est fort bonne. On tient communement qu'elle soit venimeuse.

La murene que les Anciens nourrissoyent curieusement en leurs viuiers ressemble aucunement à la lamproye; mais, comme dit quelqu'vn, elles ont estans viues sept estoilles dorees sur le dos. Il s'en treuue iusqu'à trois pieds de longueur. Volaterran *liu.25.* Olaus *liu.20.ch.23.*

DV LOVP DE MER.

SA chair engendre assez bon sang, mais elle ne nourrit pas beaucoup. On en prend quantité en la mer de Prouence. On fait bouillir ce poisson en eau & vin par moitié, on le sert auec le sel & l'orenge.

DV LVBIN.

IL a la chair seche, qui engendre vn sang deslié, lequel ne nourrit pas beaucoup. Les lubins qui se peschent prés d'Arles ou au port de Marseille, ne sont si sains : car ils viuent de bourbier & d'excremens & de petits poissons qui se paissent de ces ordures. Il s'en treuue és riuieres qui abondent en superfluitez humides, mais ceux des estangs salez prés de la mer de Prouence, sont meilleurs, parce qu'ils s'y engraissent & sont plus sauoureux. Il s'y en treuue quelquesfois de trois coudees de longueur. Leur saison est au Printemps & en Hyuer. Ils ne sont si bons en Esté: car ils sont plus secs. Ils valent mieux quand ils sont fraischement que longuement salez. Leur teste est en grand' estime, & le foye est tenu pour viande fort delicate, ne cedant en rien à celuy de chapon. On rostit le poisson & le foye pour les manger auec l'orenge.

Des poissons de mer ayans escailles, ou coquilles, ou des croutes, appellez par Aristote, Ostracodermes.

DES OVISTRES.



'Ouistre est vn petit poisson sans peau & sans areste, qui se nourrit entre deux fortes escailles. Elle se pesche en toutes mers. Celles de la Mediterranee sont fort petites, en comparaison de celles de l'Ocean. Celles de l'Inde Orientale sont de la longueur d'vn pied, ce qui n'est encor rien au prix de celles du voyage de Magellan, qui pesoyent l'vne vingtcinq liures, l'autre quarante six, ou, selon quelques autres, quarante sept. Solin *ch.66.* a laissé par escrit, qu'en la Taprobane (que nous appellons l'isle de Sumatra) vne seule escaille d'ouistre couure toute vne maison auec la famille.

Les ouistres sont difficiles à digerer, mesmement si on les aualle crues auec leur eau à la mode des Anciens: car elles en sont de meilleur goust. Elles ont aussi la chair fort molle, nourrissent peu, engendrent vn suc crud, humide & mal-aisé à digerer: car les poissons mollasses engendrent des humeurs pituiteuses. Elles valent mieux si on les fait cuire dedans l'escaille sur les charbons, auec beurre & poiure puluerisé. Leur suc salé les rend de plus fascheuse digestion, ioinct qu'il lasche le ventre. Pour les descharger de leur saleure, ceux-là font mieux qui les mangent bouillies auec des corre-

ctifs.

ctifs. Ils les tirent de l'escaille, les lauent fort en leur eau passee par vn linge, les faisant bouillir auec beurre, espices, & raisins de Corinthe. Cuites à demy, on y adiouste marjolaine, thim, persil, sarriete hachez menu, auec oignons, safran & verjus. Les rosties en la paesle sont encor plus saines : car leur excessiue humidité se corrige par le feu. Les meilleures & plus petites sont celles d'Angleterre. Celles de Bordeaux & de Medoc les suyuent. Celles de Xainctonge sont plus acres & salees. Elles croissent & diminuent en suc selon la Lune. Les ouistres perlieres ne sont de si bon goust, mais de plus difficile digestiõ. On les treuue és Indes d'Orient & d'Occident, nommément en l'Isle de Cubagna, où il s'en est treuué de nostre temps en tresgrand nombre. Leurs perles se procreent de leur germe ou de leur sperme. On pesche des ouistres aux estangs salez, qu'on mange toutes crues sans qu'elles nuisent à l'estomach. On en pesche aussi és embouscheures du Rosne & de la Seine plus sauoureuses que celles de mer pour le meslinge des eaux. Elles sont en saison tous les mois qui ont vn R, & nommément au Printemps, comme en Auril. Elles sont lors meilleures.

Il y en a qui les sement dedans la mer, dedans laquelle ils respãdent vn certain laict qu'elles ont, lequel s'arrestant aux cailloux des rochers qui sont au fonds, de là se procreent les ouistres.

DES OMMARS.

Le ommar est vne espece d'escreuisse de mer, de la longueur d'vn pied. Il s'en est treuué de tel

tel que l'vn des pieds, (la chair ostee,) contenoit vne liure d'eau. Quand il vit il est de couleur de pourpre obscur, ceste couleur se perd quand il est mort, & se conuertit en rougeur. Ie n'en ay veu qu'en la coste de la basse Normandie. Son suc est reprouué : car il est de fort dure digestion, mesmement s'il est grand, mais il est de grande nourriture. Pour le manger on le transperce par la queüe d'vne alesne, iusqu'au ventre. On le pend par les pieds de deuãt pour en faire couler vn gros sang noir. Par-aprés on le cuit au four ou deuant le feu, & par ce moyen deuient fort rouge. On ne le doit manger au vinaigre, comme on fait communément, mais plustost à l'estuuee entre deux plats haché menu, auec beurre frais & force muscade & sausse chaude, comme vn hachis de mouton & si on veut, du poiure, & boire de bon vin aprés, pour faciliter la digestion.

DES ESCREVISSES DE MER, ou Cancres.

ILs ont la chair fort dure & difficile à digerer, engendrans mauuais suc, mais qui nourrit bien fort. Il y en a de plusieurs sortes, de mesme forme, tous ronds, ayans les pieds de tous costez. Il s'en treuue de bien petis qui sont fort sauoureux. Les femelles sont bonnes estans ouuees. Les entrailles sont sauoureuses, mais les extremitez valét mieux. On les fait cuire en la braise ou au four, en bouchant les conduits d'estoupes pour les manger auec poiure, muscade & vinaigre. On les mange

aussi

aussi bouillis, auec sel & vinaigre, ou frits ou à l'estuuee.

DES CHEVRETES OV Saillecoques, qu'on appelle, SANTE'.

LEs cheuretes ont quelque raport aux escreuisses de riuiere, mais elles sont de beaucoup moindres, & leurs croustes trop plus tendres. Elles sont viuantes de couleur bazanee, mais cuites deuienent rougeastres. Elles sont aussi de fort legere digestion, de façon qu'on les sert aux malades. Et c'est pourquoy on leur donne le nom de Santé. Leur chair est tendre, delicate & douce plus que des ommars ou langoustes. On les pesche de nuict, mesmes és riuieres proches de la mer. Leur saison est en Hyuer. On en pesche en la Floride d'aussi grosses qu'escreuisses.

DES SQVILLES ET Preguedious.

LEs squilles sont couuertes d'vne crouste fort desliee, & sont de la longueur d'vne palme. Leur chair est tendre & douce, & qui nourrit competemment. Les Preguedious se peschent en Prouence. Ils ont la chair molle, douce, delicate, & de loüable nourriture. On les appelle de ce nom, c'est à dire, Prie-Dieu; car on diroit qu'ils ont les mains ioinctes pour prier. On aprestе les vnes & les autres

tres

tres comme les cheuretes, à sçauoir, auec eau & sel pour en vser auec vinaigre.

DE LA CIVADE.

C'Est vne espece de petite escreuisse de mer comme le petit doigt, de couleur brune quãd elle vit, mais cuite deuient rougeastre. Elle a la chair si douce qu'on l'a à contre-cœur. Elle est venteuse si on la mange auec sa crouste : mais nullement quand elle est frite. On la pesche en la mer, & aux estangs salez, à l'emboucheure des riuieres & aux riuieres mesmes.

On les mange toutes entieres pieds & crouste frites au beurre.

DE LA LANGOVSTE.

C'Est vne espece d'escreuisse de mer ayant la chair grosse, dure, & de difficile digestion. Les parties les plus proches de la teste sont les plus tendres, celles qui touchét à la queüe, sont les plus dures & les plus blanches. Quelqu'vn disoit en Athenee, qu'il y auoit trois choses à obseruer en mangeant les Langoustes, à sçauoir peine, nourriture, & contemplation. Les yeux & les mains ont peine à briser leurs pieds, arracher la queüe & à partir l'estomach & le ventre d'auec la crouste. Secondement la nourriture qu'on en prend. Tiercement la contemplation de la structure du corps, & sur tout des cornes qu'elles ont mobiles tant pour combatre que pour sonder les chemins, comme

aussi

aussi les eguillons & aspretez du dos & de la teste, tant pour assaillir comme pour se defendre. Elles s'engraissent en Automne lors de la pleine Lune, Pline tesmoigne qu'il s'en treuuoit quelques fois de quatre coudees de longueur en Indie. On les cuit comme cancres.

DES COVTEAVX.

ILs ont des coquilles ou escailles longuettes. Athenee & Pline tiennent qu'ils ont beaucoup de suc, mais mauuais & visqueux, Ils sont espois comme le poulce & ressemblent au manche d'vn cousteau. On les doit manger rostis sur le gril & les y tenir tant qu'ils baillent & entr'ouurent leurs coques. On les doit seruir auec sel & vinaigre sans huile seruant à attenuer l'humeur visqueux. Rostis sur les charbons ils en deuiennent & plus durs, & plus secs, & moins sains.

DES NACRES DE Marseille.

ON les pesche en la mer Mediterranee. Elles sont de grande nourriture & de difficile digestion, par le tesmoignage d'Athenee. Elles sont lõgues d'vn pied, & par fois d'vne coudee. Se nourrissent aux lieux sabloneux, par fois en la vaze & au limon. Leur saison est en Esté. Quãd on les veut manger, on les trempe en vin & vinaigre pour les amollir, en aprés on les fait bouillir.

DES MOVLES.

Elles sont de saueur douce & aggreable, les plus petites sont de meilleur goust. Athenee escrit qu'elles nourrissent assez. Crues sont de couleur pasle, cuites iaunes cõme des moyeux d'œufs. Pour en vser, les faut lauer auec leurs coques en cinq ou six eaux, pour les faire bouillir auec vin & eau tant qu'elles soyent ouuertes. Mais il vaut mieux pour la santé les faire frire sans beurre ne huile, & mettre l'eau qui sortira de leurs coques en vne escuelle pour se r'asseoir aprés auoir esté coulee, afin que le terrestre aille au fonds. On fait frire les moules auec leurs coques en la paesle, ensemble beurre, sel, verjus, vinaigre, & quelques iaunes d'œufs, sur la fin on y adiouste portion de ladite eau, auec persil. On met des rosties dessous.

DES CASSERONS.

Le casseron est fort petit, ressemblant du tout à la seche quant à la forme, mais la seche est trop plus grande. On diroit proprement que les casserons sont leurs petits; neantmoins Aristote soustient, que c'est vne autre espece, & que les casserons ne paruiennent iamais à telle grandeur. Ce poisson est fort bon & sauoureux. En Athenee est introduit vn cuisinier s'enquerant par quel moyen on en feroit des Tartres. Il respond, qu'il en faudroit oster les pinnes, les farcir de graisse & les saupoudrer des plus douces espices. Ce poisson est fort

fort tendre,mol,& delicat.

Pour manger les casserons on les saupoudre de fine fleur de farine de froment, pour les frire en beurre auec leurs coques, toutesfois ils en sont plus durs & de plus difficile digestion,sur tout s'ils sont vn peu gros. Ils sont de la proportion d'vne noix moyenne.

DV CVBASEAV, OV CVL D'ASNE, & des Coquilles de S.Iaques.

LE cubaseau est vn petit poisson auec sa coque comme le casseron. Les Normans le nõment *cul-d'asne*, pour la similitude. Il est charnu & sans arestes,& se nourrit par les rochers. Pour le manger on le laue fort,& estant cuit legerement, on le frit en la paesle. On apreste les coquilles de S. Iaques comme les ouistres. Elles se treuuent sur les lieux sabloneux, ayans la chair & plus douce & plus tendre que tous autres poissons ayans coquille, voire de meilleure digestion & plus agreable à l'estomach.

DES PETONCLES OV Palourdes.

LEs petoncles se prennent en la mer Aquitanique & en la Mediterranee. Ils sont fort petits, & ont coquille. Leur chair est tendre, molle, & de bon goust. Plusieurs de ceux qui en mangent souuent en Xainctonge & à Bordeaux sont subiects au calcul. Car les poissons qui ont coquille

engendrent force suc tres-grossier & sale, lequel ioinct auec le vin fort & subtil paruient iusques aux reins,& de là se forme la pierre en la vessie. On les frit en la paesle pour les manger auec l'orenge & l'espice. Les Palourdes ont leurs escailles qui s'entr'ouurent tousiours : sont de couleur blanche quant à la chair, & de la grosseur du doigt du milieu. Leur chair est fort dure, de difficile digestion, mais de grande nourriture. Parquoy on les doit cuire longuement pour les attendrir auant que de les frire, les ayant saupoudreez de farine.

DES POVSSE-PIEDS.

CE poisson a des escailles. On en pesche en Angleterre & en la coste de Normandie. Les femmes & plus delicates personnes, mesprisent toute autre viãde au prix de ceste-cy. Estans bouillis en eau on succe le ius de dedans, & ayant rompu la partie de deuant, on en tire la chair qui se mange au vinaigre.

DES YEVX DE BOVC.

CE sont petis poissons qui ont coquilles, & se peschent en la mer de Guyenne, & en celle de Prouence. Ils sont tellement attachez aux rochers par l'vn des costez de leur coquille, qu'on ne les peut tirer de là qu'à force de couteaux. Le menu peuple les mange cruds, mais ils valent mieux & sont plus aisez à digerer estans cuits. S'ils cuisent

ſent trop, ils en viennent plus durs & plus mal-aiſez à digerer.

DES CAPPES ET TELLINES.

LEs tellines ont doubles eſcailles toutes pareilles & aſſez eſpoiſſes, ſe trouuent en l'vne & l'autre mer. Les Normans les appellent *Flions*. Leur foye eſt laxatif. On les laue longuement en l'eau auant que de les cuire pour les deſcharger des petits grains de ſable qui ſont dedans. Eſtans peu cuits on les mange au verjus ou vinaigre auec poiure batu.

On cuit les cappes en la paeſle ſans eau ni autre liqueur, & quand les eſcailles s'entr'ouurent par le feu, on y met poiure, verjus, auec perſil menu. On les laiſſe conſequemment en vn plat vingt-quatre heures auec eau & ſel pour quitter l'amertume qu'elles ont naturellement.

DES TORTVES DE MER.

ELles ont la chair fort tendre, molle, graſſe, & delicate, ne ſentans quaſi point l'odeur de la mer. Auſſi ſont-elles difficiles à digerer. Leurs œufs ſont tres-bons & delicats. Oſorius recite *en l'hiſtoire de Portugal*, que pluſieurs eſtans malades ſur mer furent gueris pour en auoir mangé par quelque temps. Alouys Cadamoſte Venitien recite *en ſa Nauigation vers la Guinee*, qu'il treuua pluſieurs tortues en la coſte d'Afrique, de la grandeur des Targes. Les mariniers (dit-il) en appreſterent beaucoup en diuerſes façons. Et adiouſte qu'il en mangea qui

n'estoyent de moindre bonté que la chair de veau, tant elles estoyent & sauoureuses & odorantes. Ils en salerent quantité qui leur seruit tres-bien. On en print vne en la mer de Bourdeaux il y a enuiron trête ans, pour laquelle amener vn chariot à bœufs eut de la peine. Il en fut prins vne en la mer Mediterranee l'an 1520. qui pouuoit supporter trois hommes sur son dos. Mais ce que Pline en dit est trop plus merueilleux, qu'és Isles de la mer rouge on se seruoit iadis de leurs escailles comme de Cymbes ou nacelles pour la nauigation, & qu'aux Indes il s'en pesche de telle capacité qu'vne suffit pour couurir vne maison. Ceux qui nauigent de la part des Indes Occidentales vers le Cap de S. Augustin, en voyent grande quantité au milieu de la mer. On les apreste pour en manger comme celles d'eau douce.

DV HERISSON DE MER.

ON le pesche en la mer Adriatique, & generalement par toute la Mediterranee. Il y en a de plusieurs especes. Leurs œufs sont tres-bons à manger.

On le faisoit cuire iadis auec vin-cuit & garum pour lascher le ventre. Galien escrit qu'on luy faisoit vne sausse auec laquelle on le mangeoit, qui se faisoit de miel (car le succre n'estoit alors en vsage) de poiure & de moyeux d'œufs.

Du temperament des Poissons en general.

LEs poissons sont froids & humides comme l'eau, & ainsi generatifs du flegme. ils ne nuisent tant aux maigres & bilieux qu'aux estomachs froids & pituiteux. Ils sont meilleurs en Esté qu'en Hyuer. Les plus loüables viuent par le grauier & les rochers d'herbes, racines, &c. ayans la chair plus ferme, solide & friable, nourrissent mieux, sont plus digestibles, & font bon sang. Ceux tiennent le second rang qui viuent en la plus pure eau de mer, & plus battue de la Bize : car sa pureté accroist leur bôté. Les plus sains ne sont trop grands ni de chair dure ni trop mollasse, sans graisse superflue, sans mauuaise saueur. Les masles valent mieux que les femelles, hors mis les congres & anguilles. Ils sont plus gras en temps de pluye que en temps sec. Les pires hantent les eaux sales & bourbeuses, se paissent d'immondices : car ils font mauuais sang, se digerent à peine, & par leur pourriture causent des maladies.

Les Anciens faisoyent estat des testes du lubin & scaurus, du nombril du ton, & des enuirons du col, des intestins du scare, du dos du congre, du foye du surmulet, & de la queüe de la muge.



LIVRE SIXIESME.

Des poissons d'eau douce.

Denombrement de la plusspart des poissons d'eau douce.



LE brochet, la brame, biéure quant à la queüe, carpe, vilain, truite, omble, ombre, saumon de riuiere, ferra, pala, bezole, vandoise, anguille, barbeau, celerin de riuiere, esperlan de riuiere, chauane, bourdale, lote, tanche, aloze de riuiere, Able, fretou, lamproye, goefon, apron, vangeon, motelle ou dormille, gardon, chabot, loche, veron & milcanton, viue, moules, saluts, platines, rouillons, nazes, lauaret, carpion, lasche, sardelle.

Ces poissons different en beaucoup de sortes les vns des autres, & de forme, & de couleur, & de grosseur, & de goust, & de façons de viure. Il y en a qui ne se peschent qu'aux lacs, les autres aux fleuues, autres aux estangs, autres aux lieux marescageux, autres se peschent en toutes eaux.

Quels

Quels sont les meilleurs poissons d'eau douce, & les plus sains.

LEs poissons procreez & nourris en eau douce ne sõt iamais si sauoureux que ceux de la mer, parce qu'ils sont accõpagnez de quelque acrimonie qui les rend moins fades que ceux des fleuues, lacs ou estangs : mesmement, ceux de la mer n'ont si bon goust quand ils viuent par les riuieres. Entre nos poissons d'eau douce, ceux de riuiere sont des meilleurs, notamment si l'eau en est claire, rapide, & se deschargeant abondamment. Si elle est trouble, lente ou limoneuse, les poissons n'en sont bons ne sains, quelques gras qu'ils soyent; ou si les riuieres passent au long des grãdes villes, quelque bonne que ce soit l'eau, les poissons n'y pourront estre sains, dautant qu'ils viuent d'excremẽs. On le void quãd on les garde vn peu morts: car ils pourrissent aussi tost & acquierent mauuaise odeur. Comme ceux de Seine à Paris, de l'Elbe à Prague, & à Hambourg, de la Tamise à Londres, de Loire à Orleans, &c. exceptez quelque peu. Les poissons qu'on pesche là, ont mauuais goust, sont difficiles à digerer, donnent peu de bonne nourriture, & beaucoup de mauuaise. Les poissons des lacs secondent en bonté ceux des riuieres loing des villes, moyennant que les lacs soyent trauersez de quelques grandes riuieres, & qu'au dedans il y ait des fontaines d'eau viue. Les pires sont ceux des estangs & marests, desquels l'eau est dormante, visqueuse & sans vuidange, leur chair estant & plus humide & plus abondante en superfluitez.

Tout poisson d'eau douce se doit acheter vif & manger frais, parce qu'il resiste moins à la putrefaction que le poisson marin. I'estime les loix de ceux qui ne veulent sous quelque peine qu'on les vẽde tous morts. Seneque *liu. 3.* tesmoigne qu'vn poisson n'estoit tenu iadis pour frais, si on ne l'eust apporté vif de dedans l'eau, & sous la table, alors qu'on banquetoit. Il falloit que l'vn de ceux qui y estoyent assis le fist mourir de sa main. Ils le vouloyent voir (dit-il) nager en prenans leur refection, pour en paistre leurs yeux, auant que leurs langues & estomachs. On peut cognoistre quand ils sont prins de longuemain, à sçauoir, quand ils ont l'oreille pasle, les yeux ternis & enfoncez, & la couleur des escailles blafarde. Le poisson fraischement mort est ferme & dur sous le poulce, & a l'oreille vermeille.

Il les faut cuire assez & plustost plus que moins, sinon ils nuisent plus qu'ils ne profitent. Le petit poisson se doit bouillir vn quart d'heure, & le gros demie bonne heure. On doit vuider tout le dedás, horsmis les motelles ou dormilles. La perche par l'oreille, les autres poissons par le ventre. Ils sont de meilleur goust si on les tue aussi tost qu'on les a prins, n'y ayant qu'à leur passer la main dedans la bouche pour leur briser l'os de la nuque: car quand ils se debatent en mourant, leur chair en est moins sauoureuse & plus mollasse.

Du moyen de conseruer les poissons d'eau douce.

POur garder longuement le poisson d'eau douce, on en peut saler quelques-vns, comme le brochet, la truite, & semblables, ainsi qu'on sale

quelques-vns de la mer. Si est-ce que tels poissons ne sont fort sains: car ils deuiennent chauds & secs, & le sont encor plus s'ils demeurent long temps salez, attendu qu'ils en deuiennent plus durs, plus nerueux, & plus coriaces, voire de plus fascheuse digestion.

Les poissons de grauier, ayans la chair molle & sans excremens, ne sont point propres à saler: mais les plus grands diminuent en superfluitez.

On peut autrement & mieux saler le poisson d'eau douce (comme la perche ou le brochet) les faisant bouillir auec force sel vn seul bouillõ, mais on leur doit incontinent faire égoutter leur eau en vn panier à claire voye, pour les mettre puis aprés dedans vn pot par licts, vn lict de poisson, vn lict de fueilles de laurier, & ainsi consequemment, & du vinaigre par dessus. Ce poisson est mangé tout froid auec huille & vinaigre. Autres font frire à l'huile toute espece de poisson d'eau douce, pourueu que la friture soit mediocre, & estans vn peu saupoudrez, on les serre dedans vn pot, auec fueilles de myrthe & de laurier entre deux. On les laisse vn peu secher ainsi. L'eau de vie, redigee à extreme subtilité, garde le poisson en son entier quelques iours, si on fait mourir le poisson dedans, & qu'on l'y laisse, & le poisson en sera de meilleure saueur. Et si on l'assaisonne ainsi mort auec sel & poiure, il en sera fort gracieux.

Des poissons d'eau douce en gelee pour les dégoustez.

ON cuit le poisson en vin, verjus, & vinaigre, auec girofle, gingembre, graine de paradis, poiure,

poiure, galingal, & muscade. On fait le tout bouillir en l'escumant. Estant presques cuit on y adiouste saffran & canelle. Quand il est cuit, on doit faire rasseoir le bouillon en vn vaisseau de bois (pour ne tirer le goust d'aucun metal) & mettre le poisson sur vn linge blanc, & aprés qu'on a rebouilly & escumé ce bouillon, on le doit derechef couler chaudement par l'estamine en deux ou en trois doubles.

DV BROCHET.

LE brochet que les Latins appellét *lupus fluuiatilis*, vit de proye, deuorant les autres poissons, & mesmes ceux de son espece. Ceux de la Saone ne sont que de trois pieds, mais on en pesche és autres fleuues de trois coudees & plus. On en pesche par fois au lac Leman de la hauteur d'vn homme, pesans trentesix liures; toutesfois ils ont la chair plus mollasse & quelque peu visqueuse. Ceux des enuirons pour les mâger leur ostent les eschardes, & les mettent par tronccons, ce faict, on les cuit en la paesle moitié eau, moitié vin, auec beurre frais, sel & lard, vn citron par roüelles, vn peu d'espices, girofle, & canelle. Leur façon d'apprester les autres poissons de ce lac est, de le faire presque tout cuire en vin blanc auec vn oignon entier, ensemble vne croute de pain blanc. L'vn & l'autre estant osté de dedans, on y met le poisson auec clous de girofle, deux cloches de gingembre entieres qui seruent à plusieurs fois. A mesure qu'il cuit on y met du beurre frais iusques à trois ou quatre fois, auec vn voirre de maluoisie. Pour espoissir la sausse, on y adiouste

adiousté des moyeux d'œufs & du succre, le tout broyez ensemble comme tesmoigne Olaüs *liur. 20. chap. 8.* Il y a des lacs aux montagnes de Lapponie produisans telle abondance de brochets, qu'ils ne suffisent seulement à nourrir ceux des Royaumes de Dannemarc, de Norduegue, & de Suede, mais estans salez & sechez au soleil, on les porte sur des batteaux comme des tas de bois en la basse Allemagne. I'en dis autant des lacs de Finlande. Mais ils viuent de grenoüilles, de crapaux & autres bestes venimeuses. Ils deuiennent par fois grãds de huict pieds, & mangent des poissons de ceste grandeur mesme.

La saison du brochet est dés le mois de Iuin iusqu'au commencement de Feurier, ou depuis Aoust iusqu'en May. Celuy du lac de Geneue est en saison en Auril & en Nouembre. Ce poisson aime l'eau dormante. Il se garde quelque temps laué en vinaigre, il se peut garder vn iour en Esté deux en Hyuer. Le meilleur endroit d'iceluy à manger, c'est le dos. Le laicté vaut mieux que celuy qui est ouué.

On appreste ce poisson pour le manger, en douze ou quinze sortes. On attribue ceste-cy aux Allemands. On met vn brochet vif tout ouuert dedans vn plat, dessus lequel on iette vn voirre de vinaigre bouilly. Le poisson en deuiendra tout bleu & se rafermira. On iette consequemment dessus vne bonne poignee de sel. Et l'ayant faict bouillir à grand feu tant que le soleil prenne par le dessus vne chopine de vin blanc auec clous, & poiure cõcassé, on y met bouillir le brochet à grand feu, tant qu'il n'y reste que fort peu de bouillon, auec lequel on met

vn

vn quart de liure de beurre frais auec peu de citron ou d'orenge faisant frire du pain blanc en taillades qu'on doit ietter dessus. Ou bien on fait cuire le brochet en bon vin, sel & quelque peu de poiure, lequel on laisse reposer quelque peu en son eau. Aprés estre vn peu cuit (car il ne faut attẽdre qu'il soit froid pour le tirer) on prend beurre frais ou salé, pour n'y mettre du sel, iusqu'à demie liure ou trois quarterons, lequel on rompt par morceaux dedens vn plat. On y adiouste douze ou quinze clous de girofle entier, poudre de gingembre, & vn peu de bon vinaigre, mais fort: faut remuer le tout ensemble auant que de le faire fondre. On le met en vn rechaut auec feu bien vif dedans le mesme plat, remuant ladite sausse auec vne cueilliere tant qu'elle bouille, & quand elle bouillira, on doit mettre le pain frit dedans la sausse auec muscade & orenges decoupees, & le tout bien remué se doit mettre sur le brochet auãt qu'il soit trop reffroidy, & que d'y mettre ladite sausse, & que le brochet soit bien égoutté. Ce faict, on doit raper de la muscade sur le brochet, sans l'y espargner pourueu que on ne l'y face bouillir.

Le brochet a la chair ferme & nullement visqueuse, pourueu qu'il se nourrisse és grands lacs & riuieres. On le peut mesmes ordõner aux malades. S'il se pesche aux estangs & lieux marescageux, il n'en est pas de si bon suc. Si on le garde vn peu, il en aura la chair plus tendre: car tant plus elle est dure, de tant plus difficile digestion elle est. Les poissons mols sont tendres & faciles à s'esmier. Le brochet est des plus sains, aussi bien que la perche,

la van

la vandoiſe & la truite, l'ombre, bezole, & ſemblables.

On attribue aux Lantſquenets ceſte façon de l'appreſter. On le fait cuire en bon vin blanc auec trois ou quatre cueillerees de bouillon de chair, & du ſel, mais on n'y met le poiſſon que quand il eſt bouillant. Auant que de l'y mettre on le larde de canelle & de girofle, le faiſant cuire à tres-grand feu. On y met pour toutes herbes du roſmarin. Ce faict, on frit des morceaux de pain blanc en beurre frais, iettant le tout dedãs la ſauſſe du brochet auec orenges par roüelles & eſpices douces, Et aprés qu'on a ietté beurre fondu & non noircy ſur le brochet, on le tire du feu.

I'ay veu de nos François l'accouſtrer en ceſte ſorte. Le brochet bien nettoyé auec vne ſeruiete blãche, ſe doit tremper en vinaigre, ſelon la quantité des plats qu'on en deſire auoir. On met en vne chaudiere vin blanc, verjus, vinaigre, peu d'eau & de ſel auec des bonnes herbes le faiſant bouillir à petit feu, & là on iette le brochet. Eſtant cuit on iette vn peu de verjus & de vinaigre deſſus pour le faire refroidir. Refroidy qu'il eſt, on met deſſus vne ſeruiete, & on le pele. En aprés on le larde de lardons de pain blanc. On met cõſequemment ſur le feu du beurre dedãs vn plat auec peu de canelle & poudre blanche, enſemble les lardons : Et quand ils ſont refroidis on en larde le brochet: quand il eſt lardé, on iette dedans la paeſle ius d'orenge, verjus & canelle auec beurre & ſuccre, mettant la ſauſſe ſur le brochet, tenant le tout couuert ſur les charbons tant qu'on le vueille ſeruir à table.

On peut ſaler le brochet comme les autres poiſſons d'eau douce, & pour le deſſaler on le laue en vne ou en pluſieurs eaux: conſequemment on le fait bouillir auec moitié vin, moitié eau, & eſtant pelé on le mange auec beurre & mouſtarde.

Le brochet doit eſtre touſiours bien laué, ſoit frais, ſoit ſalé, comme tout autre poiſſon auant que de le cuire, horſmis la carpe; en aprés il doit eſtre eſſuyé auec vn linge blanc.

On mange les œufs de brochets en bignets, ayant faict paſſer leſdits œufs tous cruds par l'eſtamine auec vin blanc. Eſtans paſſez on les meſle auec vne cueilleree de fleur de farine, dont on fait la paſte claire qu'on fait mener par l'entonnoir deſſus le beurre chaud de la paeſle: mais on ne les mange pas volontiers: car ils ſont extremement venteux.

Le brocheton ſe peut appareiller en maintes ſortes. On le peut faire cuire dedás vn pot auec peu de puree, vin clairet, oignons, vinaigre, verjus, menues eſpices, canelle, peu de clous de girofle, auec beurre & ſel iuſques à ce qu'il n'y demeure qu'vn petit de bouillon. On y met auſſi menues herbes, groiſelles ou aigrets.

DE LA PERCHE.

ON fait coulis de perche pour les malades: on en peut faire autant des brochets. On garde le bouillon de la perche, qu'on aura faict cuire en l'eau, auec lequel on la fait encor rebouillir auec amandes bien broyees & verjus ou vin. Ou bien

aprés estre pelee & les arestes leuees, on la broye auec douze amandes pelees & destrempees au sel & puree de pois.

Elle a la chair vn peu visqueuse, & moins facile à digerer; mais la perche de mer vaut mieux: car sa chair est molle, tendre, facile à s'esmier, de bon suc, & de facile digestion. Quelques-vnes d'eau douce ne valent gueres moins. Celles du Pau & du lac Verbane en Italie, sont fermes & de bon suc; mais encor plus les perches du lac Leman emportent le prix: car elles ont la chair blanche, solide, de bonne & facile digestion, sans aucune visquosité. On les permet aux malades. Il s'y en trouue du poids de six liures, d'vn grand pied & demy voire de deux de longueur, & demy pied trois doigts de large. Elle est en saison comme le brochet, en Iuin, Aoust & Nouembre, iusqu'en Mars. Elle n'est pas si bonne en May, parce que lors elle produit ses petits qu'on y appelle *milcantons*, qui se peschent en Iuillet. Le meilleur endroit à manger c'est le dos. On la peut garder en Esté vn iour, & en Hyuer deux. Les ouuees valent mieux que les laictees. Pour la manger, on la doit euentrer par l'oreille, & l'ayant picquee sur vn banc auec vn cousteau, on la doit escailler par vn autre cousteau à deux mains à contre-escaille. On la fait bouillir en eau, sel & vin blanc. On la sert en beurre frais, auec moustarde, ou orenge.

V

DE LA TRVITE.

CE poiſſon eſt fort delicieux & agreable ſi on le mange frais. La chair des groſſes eſt ſeche plus que celle du ſaumon ; & ne s'eſmie pas ſi toſt, auſſi eſt-elle de plus difficile digeſtion. Celle qui vit en eau claire eſt meilleure & plus ſaine que les autres qui viuent en eau ſale. La plus grande truite de Saone a de longueur vn pied, celle du lac Lemá ou Geneuois poiſe par fois trente & cinq liures. Celle d'vn petit fleuue impetueux qui ſe deſcharge dedans le Roſne au deſſous dudit lac, eſt meilleure, mais moindre; toutesfois on y en peſche quelquesfois de vingtcinq voire de trente liures, de deux ou trois coudees de lõgueur. Il s'en trouue ailleurs des petites & blanches n'excedans point vne coudee. Les meilleures ſont tachetees par le deſſus tãt de iaune que de rouge : & ſur tout en Eſté. On en recouure en ce Royaume qui ſont blãches & bonnes en Hyuer. Il y en a d'autres vermeilles, qui ont deux petites veines noires au palais, mais les autres ont la chair blanche en Hyuer & de moindre ſaueur. Leur ſaiſon eſt proprement en May. Elles ſe peſchent auſſi des le mois d'Aouſt iuſqu'à Noel, & à l'entree de Mars. Elles s'aiment en eau courante. Leur meilleur endroit à manger eſt la teſte. Si la truite eſt grande, on la garde deux iours en Eſté, quatre en Hyuer. La meilleure façon de l'apreſter, eſt de la faire bouillir en vin blanc auec deux ou trois cueillerees de bon bouillon de chair auec du ſel, y iettant durant l'ebullition la truite lardee de canelle & de clous de girofle, pourueu qu'elle cuiſe à ſi

se à si grand feu qu'il puisse entrer dedans. Quand elle est à demy cuite, on y met de la croute de pain blanc, tant pour espoissir la sausse, que pour garder le poisson de sentir l'airain. On y adiouste vn peu aprés toutes bonnes herbes, comme thim, marjolaine, rosmarin, sarriete, persil, espices douces. En fin on iette sur le poisson beurre fondu auec vn filet de vinaigre en la paesle, tãt qu'il ne bruye plus, & aprés deux ou trois bouillons, on tire le tout dehors. Quant aux petites truites, estans bien vuidees & escaillees, decoupees & fendues à dextre & à gauche de la teste iusques à la queuë en guise de lozenges, du sel dedans les incisions, pressees par l'espace de deux heures, on les frit enfarinees dedans la paesle auec beurre. On les garde ainsi quatre ou cinq iours. On les peut aussi saler pour quelque temps.

DE LA CARPE.

ON la met en gelee en ceste sorte. Escaillee, vuidee, & mise par roüelles ou en long on la fait cuire en vin blanc, le tiers d'eau, sel & peu de vinaigre. Le poisson cuit à moitié, on y adiouste gingembre, peu de poiure, ensemble clous de girofle, canelle, plus de muscade & de saffran, sinon qu'on aimast mieux la poudre de gelee descripte cy-dessus. Le tout estant suffisamment decreu, on met la carpe dedans des plats auec le bouillon. Quelques-vns la font cuire auec bonnes herbes entieres comme persil, marjolaine, thim, qu'on tire auant que d'oster le poisson de dessus le feu. Les

Lantsquenets, si ce qu'on dit est vray, la font cuire en vin pur auec sel, beurre & oignons. Le ius doit estre copieux & se consumer iusques à la proportion d'vn plat. Ils y mettent vn peu de pain rosty trempé & passé par ce ius, auec peu de raisinee, poudre de muscade, & des clous de girofle.

Ce poisson est fort mol, visqueux & phlegmatique, des plus flaques & humides, de saueur mediocre, de mauuais suc, de dure digestion, & cõtraire aux catharreux. Il sera moins nuisible frit en la paesle, beurre frais, auec l'orenge, comme la sole.

Les carpes de la Saone sont les meilleures & les plus grasses. Leur escaille est iaune, leur corps large, la teste courte, & le dos prés de la teste vn peu hault & releué.

Les carpes des estangs sont plus noires & plus visqueuses, sentét aussi la vaze, mais d'ailleurs assez grasses. Celles des riuieres qui passent parl es grãdes villes, sont grasses & grandes, mais non si saines. Ne se faut donc esbahir si elles causent vn suc gluant, ioint qu'elles naissent le plus souuent du bourbier comme l'anguille. Le meilleur endroit à manger c'est le nombril. Les laictees valent mieux que les ouuees. On les peut garder en Esté demy iour, & en Hyuer vn iour & demy.

La meilleure & plus commune façon de les apprester est, aprés les auoir escaillees & vuidees, les remplir de force bõnes herbes auec les œufs ou la laictee, moyeux d'œufs, peu d'amandes pelees, hachees biẽ menu auec ce que dessus, ensemble beurre frais & menue espice. On bouche d'vne croute de pain le ventre du poisson lequel on fait cuire

sur

ſur le gril,ou au four,ou en vn plat, ou autrement. On l'arrouſe en cuiſant de verjus ou de beurre. Eſtant cuit au four ou en la lechefritte, on le ſert auec moyeux d'œufs batus & eſpices. Si ſur le gril, beurre & verjus d'ozeille auec eſpices.

Pour ſaler la carpe on la fend en long par le vẽtre:ce faict, on la ſale par l'eſpace de cinq ou ſix ou plufieurs iours, iuſques à ce qu'elle ait bien prins ſel,en ſuite de quoy on la pend à la cheminee pour l'y faire ſecher. Quand on la veut manger, on la fait bouillir auec eau & le tiers de vin, pour la ſeruir auec beurre,verjus,eſpice.

DE LA QVEVE DE BIEVRE.

LE biéure eſt vne beſte quadrupede, viuant au long des grands fleuues d'Alemagne,de Boheme,d'Hongrie, & des eſtangs de ce Royaume. Il ſe delecte à tenir la partie de deuãt hors de l'eau,mais il y trempe ſa queuë, attendu qu'elle ſe roidit contre terre, auſſi eſt-elle toute garnie d'eſcailles par le deſſus, & par deſſous elle n'a point de poil. C'eſt chair & poiſſon en meſme corps, propre pour vn repas de Commiſſaire. La chair de ſon corps eſt dure & graſſe comme celle du bœuf ſentant le ſauuagin,en quelque ſorte qu'on la puiſſe apreſter, & engendrant par ce moyen vn mauuais ſuc. Elle ſeroit meilleure rouſtie,lardee de clous de girofle,& encor nonobſtant la chair de ceſte beſte n'eſt admiſſible, parce qu'elle vit de fueilles & d'eſcorces ameres. Mais la chair des pieds de derriere & de la queuë eſt tendre, douce & graſſe comme celle

d'anguilles & qui sent le poisson. Pour la manger, estant pelee on la fait bouillir auec vin blanc, sel, eau & bonnes herbes, & nommément auec la sauge. On peut oster la peau seulement quãd la queuë est cuite, laquelle on met consequemment entre deux plats, auec beurre, verjus, & espice.

DE LA BRAME.

LA brame se pesche aux riuieres limoneuses qui retiennent la nature des estangs, mais qui sont plus grasses & plus propres à engraisser les poissons, cõme est la Saone. Ce poisson a la chair grasse, molle, pleine de superfluitez. Quelques-vns en font cas, mais elle est plus douce que saine. Elle a communément vn pied & demy de longueur, & de largeur vn grãd pied. Elle peut peser quatre liures. Est en saison depuis Iuillet iusqu'en la fin d'Aoust. Le meilleur endroit à manger c'est le vẽtre. Se garde vn iour en Esté, & deux en Hyuer.

Pour la manger on la doit auant tout, escailler, la faisant bouillir, ou griller, ou cuire au four, & pour cest effect on la farcit estant éuentree de bonnes herbes, peu de fromage fin, lard, sel, moyeux d'œufs, poudre d'espice assortie, & des aulx, qui les aime, auec ses entrailles, le tout haché menu. Estãt cuite au four, on fait fondre beurre frais, auec verjus, & bonnes herbes, ce qu'on iette tout chaud dessus.

DV VILAIN OV MEVSNIER.

CE poisson vit de bourbier, d'ordures & d'excremens prés des riuages & des moulins, & pourtant il suppedite mauuaises humeurs. Sa chair est blanche & de bien peu de goust. Il se garde lōg temps en eau pure, moyennant qu'on la change souuent, que le vaisseau où il est ne soit tout comble d'eau, & qu'vne seule goutte de vin ni autre chose n'entre dedans. Si on le sale, il en est plus sauoureux. Le plus long est d'vn pied & demy, de la grosseur de la cuisse d'vn homme, pesant quatre liures au plus. Il est bon depuis Nouembre ou Decembre iusqu'en la fin de Feurier, voire tout l'an. Il aime l'vne & l'autre eau, à sçauoir, la courante & la dormante. Le meilleur endroit à manger, c'est le dos. Il se garde vn iour en Esté, deux en Hyuer. Pour le manger on le doit griller farcy de bonnes herbes, & cõme la brasme.

DE L'OMBLE.

CE poisson est vne espece de truites & saumōs de riuiere, ayant la chair douce, séche, & ferme, & sur tout s'il est vieil. Il s'en pesche par fois de deux coudees de longueur. On en prend au lac Leman des plus belles & des meilleures, qu'on transporte bien loing. L'omble cheualier en est vne autre espece, croissant à merueilles, & ayant la chair dure & seche. On ne fait moins d'estat de sa teste que de celle de la truite. Il est de saison en Feurier, & neantmoins on le pesche tout l'an, excepté en

May. Il y en a tel qui poise quatorse liures. Le meilleur endroit c'est le dos. Il se garde vn iour en Esté, deux en Hyuer. On l'appreste comme la truitte, horsmis qu'il faut plus de vin à l'omble, toutesfois elle est bien bonne picquee de clous de girofle, rostie sur la grille, arrousee de beurre.

DV SAVMON DE RIVIERE.

LE saumon de riuiere se prend en quantité au Rhein, en Loire, en la Seine, en la Garonne & mesmes en la Tamise en Angleterre, iamais au Rhosne. Lors du Printemps il monte de la mer aux riuieres, & aprés s'estre engraissé du suc d'eau douce, il se retire en mer deuant l'Esté, pour crainte qu'il a du chaud. Quand il est en l'eau douce, il y despoüille son suc salé, & en deuient d'autant plus doux & sauoureux qu'il est loing de la mer. Ceux du Rhein, qu'on vend à Basle, sont meilleurs que ceux d'Anuers ni de Dordrek : car bien qu'ils ne soyent rien moins gras que les autres, si ne sont-ils si bons, pour n'estre tant esloignez de la mer. Ils sont de mesme temperament que ceux de mer ou peu s'en faut.

Pour les manger, le meilleur est de les mettre par darnes picquees de clous de girofle sur le gril, pour les seruir auec sausse de vinaigre, de canelle & de succre. Qui les feroit bouillir en eau, ils rempliroyent l'estomach, & s'en ensuyuroit vomissement. Les frais salez sont les meilleurs.

DE L'OMBRE.

Les ombres ont la chair blanche & ferme comme les petites truittes, aussi les pesche-on en Esté de compagnie, & sont de mesme suc & temperament. Les plus longues n'excedent la lõgueur d'vne coudee, ressemblans aux carpions d'Italie. Leur saison est au mois de May, celles sur tout du lac Leman. Le meilleur endroit à manger, c'est la teste, elles ayment l'eau courante. Se gardent deux iours en Esté, quatre en Hyuer. Pour les manger on les fait bouillir en eau, vin, sel & beurre, y adioustant quelques oignons & bonnes herbes.

Si on veut saler l'ombre pour la garder, & qu'on la vueille manger, on la fait rostir en long à la broche, comme l'Anguille, sans la surfondre, de peur qu'elle ne tombe en pieces.

DE LA FERRA.

Ce poisson est fort bon, & a la chair bien blanche & delicate, qui ne doit gueres au lauaret. Il est frequent au lac de Geneue. On le sale en Esté pour l'Hyuer. Il a vn pied & demy voire plus de lõgueur, pesant quatre ou cinq liures. On le pesche en Esté & en Automne. Est en saison dés la fin de Decembre iusqu'en Auril & en May.

Pour le manger on le rostit sur le gril, l'arrousant de beurre frais. On le met consequemment entre deux plats auec beurre & verjus.

DE LA PALA OV PALAYE.

CE poiſſon eſt de meſme que la ferra : car les peſcheurs tiennent que ce n'eſt qu'vne eſpece, mais la pala eſt plus grande. Elle eſt depuis May en ſaiſon. Poiſe ſix ou ſept liures. Eſt auſſi bonne depuis Octobre iuſqu'en Auril. La plus grande eſt longue d'vn pied & demy. Pour la manger on la fait cuire comme la truite.

DE LA BEZOLE.

ON eſtime que la bezole ſoit vne eſpece de l'vn ou de l'autre des poiſſons precedens, ſauf qu'elle eſt plus petite & plus propre au lac Leman, & de meſme temperamēt que les autres. Reſſemble aucunement au haren, mais a la chair plus molle, non toutesfois ſi bonne & ſauoureuſe que celle du lauaret. On la peſche en tout temps, & nommément en Mars. La plus longue eſt d'vn pied & trois doigts, peſant demie liure. Ne ſe treuue ni en Iuillet ni en Aouſt. Se garde vn iour en Eſté, deux en Hyuer.

On la fait frire auec beurre, & la ſert-on auec l'orenge.

DV LAVARET.

CE poiſſon a la chair molle, blanche, douce, de bon ſuc, de nourriture mediocre, nullement viſqueuſe. On le nomme lauaret pour ſa blancheur

cheur & netteté. Il est tres-bon, & ressemble à la bezole ou à l'aloze. Nul n'en vid iamais en France (au moins en vie) Espagne ou Italie. Il ne se treuue qu'au lac du Bourget à deux lieuës de Chambery, & à Aiguebelette. Il est de la grandeur d'vn pied ou enuiron.

Pour le manger on le fait bouillir en eau, vin, sel & beurre, le tout chauffé ensemble auant que d'y mettre le poisson. On y adiouste consequemment oignons hachez menus ou en rouëlles auec bonnes herbes & des espices à suffisance. Quand on le veut seruir on le surfond de beurre chaud. On y peut adiouster du saffran sur la fin. Les meilleures herbes sont le persil, la marjolaine, le rosmarin, & en Esté des petits aulx.

DV CARPION.

CE poisson ne se pesche qu'au seul lac de Benaco prés de Veronne en Italie. En douceur & bonté de chair, il ne doit rien aux meilleures truites ausquelles il ressemble. Les Italiens en font si grand cas, qu'ils n'estiment rien au prix tous les autres poissons de mer ni d'eau douce. Et de faict, il a la chair ferme, seche, rougeastre comme le saumon, & nullement visqueuse.

Incontinent qu'il est pris on la sale par deux iours. Et pour le manger on le fait frire en beurre frais, & le sert-on auec l'orenge. Estant ainsi cuit, se garde vn mois, quoy qu'il n'en soit ne si sain ne si sauoureux. On le peut encor garder plus longuement, qui le voudra recuire. Il y a vne creste en la

teste

teste qui est à craindre. Les Italiens le font frire en la paesle enueloppé de fueilles & arrousé de vinaigre,& le transportent au loing.

Ie n'insisteray point aux autres poissons qui ne se peschent qu'en Italie, comme les lasches au lac Thrasimene, qu'on y fait frire ou griller pour les manger au verjus. Les roüillons au Tybre & aux lacs d'Albe, que pour manger on fait frire auec beurre à la sausse verte. Les sardelles, au lac Benaco,qu'on fait cuire comme les lasches.

DE LA SOEFE OV V'ANDOISE.

CE poisson a la chair molle,& par consequent visqueuse,mais delicate. Galien afferme qu'il a la mesme faculté de nourrir que le meusnier. Quand il est salé, ce qu'il a de baue & de sauuagin s'euapore par la saleure, moyennant qu'il ne soit salé de trop long temps. Le plus grand de ceste espece est de demy pied ressemblant au harenc. Est en saison depuis les premiers iours d'Octobre iusqu'en Auril. Il aime l'eau viue & celle aussi qui est courante. Le meilleur endroit est le ventre ouué. On a acoustumé de l'aprester ne plus ne moins que la brame.Il s'en treuue en plusieurs fleuues.

DE L'ANGVILLE D'EAV DOVCE.

L'Anguille se nourrit en eau douce par fois amere en quelques lacs, voire en marets d'eau bitumineuse & sulphuree. On en pesche de tresgrosses en des ruisseaux de ce Royaume. Se gardent

dent long temps salees, & sont plus saines & de meilleur goust par la perte de l'humeur visqueux à l'occasion du sel.

Elle a la chair molle, grasse, visqueuse, de dure digestion, pleine de suc lent & pituiteux. Cela n'est trop estrange: car quoy qu'elle s'engendre de la copulation du masle & de la femelle, si se procree-elle le plus souuent de l'eau & du limon putrefié, voire des corps morts. Les sedentaires, goutteux trauaillez de mal de teste s'en doyuent abstenir. Elle est neantmoins de grande nourriture à qui la peut digerer. Plusieurs n'en mangent parce qu'elle donne souuent la fiéure, & qu'elle fraye auec les coleuures.

Tous serpens sont venimeux sans contredit, & ie croy que le nombril de l'anguille ne vaut rien à manger, pource que par la conionction du serpent, il acquiert de la venenosité. Mais les serpens mesmes peuuent seruir à l'homme de pasture salutaire & agreable. Dioscoride escrit que la chair de vipere (dont se fait la Theriaque) se peut manger seurement, pourueu que luy ayant osté teste & queüe, estant bien escorchee, lauee, & vuidee, on la cuise en vin, huile & force anis: ou selon Galien auec eau, huile, sel, porreaux & anet, en coupãt quatre doigts des extremitez des grãdes. Il dit que de son temps on en mangeoit en Egypte. Dioscoride atteste aussi que de son temps se faisoit de la vipere vne poudre donnant grand appetit. On met (dit-il) la vipere bien apprestee dedans vn pot de terre neuf auec sel & figues pilees, & competante quantité de bon miel. Le pot bien couuert on la fait cuire & rostir

lon

long temps en vn iour, & cuicte qu'elle est, on la reduit en pouldre, de laquelle si on se sert auec les viandes, elle en deuiendront plus profitables & sauoureuses. Paul Eginete, tres-docte Medecin, fait grand estat de ceste pouldre contre la lepre & ladrerie. Et Dioscoride la recommande pareillement tant pour les nerfs que pour la veüe, voire pour la santé: car quelques-vns (dit-il) qui en souloyent manger, ont vescu sains & longuemét. Que si nous lisons en Pline, que des peuples de l'Inde Orientale en ont vescu, aussi lisons-nous aux Decades de Pierre Martyr Milanois, qu'aux Indes Occidentales il s'en treuue de goust tres-sauoureux, tesmoins les Espagnols qui en ont vsé. Et que dirons-nous de ceux de la Floride viuans de chair de Crocodile, belle, blanche, & sauoureuse comme celle de veau? Autant en dit Leon *liu.9.* des Egyptiens qui sont pour le iourd'huy. Tant y a que le Crocodile est vne espece de Serpent. Ie dy donc, que si la chair des viperes & autres serpens est en vsage entre plusieurs, beaucoup plustost le doit estre celle-là des Anguilles. Mais si quelqu'vn s'est mal treuué pour auoir mangé des anguilles, cela peut estre vray, quant au nombril, qui est tres-dangereux. Le meilleur sera de les faire plustost rostir que bouillir. On en treuue (ce dit-on) en quelques endroits de Normandie qui viuent par les champs comme serpens. On n'en voit point au lac Leman, bien qu'autresfois on en y ait pesché, & vne fois entre autres il y a prés de quarante ans. On en prend beaucoup en la mer Septentrionale quand il tonne: car sorties de leurs cachots, on les prend aux filez ou hameçons.

çons. Viuent aussi six iours hors de l'eau par les champs semez de pois; Et si toutesfois on y espard de la cendre ou du sable, elles s'arrestent là : Leur plaisir est de viure soubs l'eau des roües des moulins. Quand on les pesche on les sale, ou on les pend à la cheminee, pour les manger toutes crues, selon le dire d'Olaus *liur. 20. chapit.* Ce qui ne doit sembler noueau : car Herodote ancien Historien *in Euterpe*, fait recit des Egyptiens acoustumez à manger les poissons cruds & sechez au Soleil. Ils en saloyent (dit-il) des autres qu'ils mangeoyent venans de la caque. Pline *liure 9. chapitre 22.* tesmoigne qu'il y a telle quantité d'anguilles au lac Benco en Italie, au mois d'Octobre, qu'elles s'enueloppent en infinie multitude, comme des essains d'Abeilles.

Ce poisson a trois ou quatre pieds de longueur au plus. Gros tant qu'on le peut empoigner. Il est en saison toute l'annee, sur tout en May, Iuin, & Iuillet. Il aime l'eau dormante & boüeuse. Le meilleur endroit c'est le milieu. Se garde vn iour en Esté, & en Hyuer vn iour & demy. Les anguilles de mer valent beaucoup mieux que celles-cy.

Pour manger l'Anguille on l'aprestе diuersement, soit frite, soit en potage, soit boüillie, soit grillee, mais elle vaut mieux d'estre rostie à la broche, entiere ou par morceaux, en forme de lamproye, mettant fueilles de laurier entre-deux. En rostissant on la doit surfondre de beurre fondu, pour la seruir en sausse de pain rosty passé auec vin rouge, canelle, mesmes espices, peu de muscade, girofles entiers & succre, à fin que la sausse soit

dou

douce, laquelle on fait bouillir, verſant deſſus le beurre dont on l'aura ſurfondue.

Si on les veut garder cuites douze ou quinze iours, les ayant fendues de leur long & enleué l'areſte, on les coupe en deux ou trois pieces, qu'on renuerſe & lie comme vne groſſe andoüille, ce qu'on fait bouillir en bon vin clairet, fueilles de laurier, cuites qu'elles ſont, on fait tremper au bouillon de l'anguille du pain roſty ſur le feu, le paſſant fort eſpois par l'eſtamine, la mettant aprés ſur le feu en vne paeſle d'airain, où ayãt fort bouilly auec ſel & vinaigre mais peu, on y adiouſte ſur la fin, canelle, gingembre, muſcade, graine de Paradis, Galanga, plus de muſcade, remuant touſiours le tout, de peur de ſe bruſler. On repaſſe finalement la ſauſſe, aprés entiere ebullition, par l'eſtamine. On peut ſaler l'anguille pour la garder. Et pour la manger, on la faict parbouillir auec eau & vin. On la ſert auec beurre & mouſtarde, comme la Mourüe.

DV BARBEAV.

CE poiſſon eſt de deux pieds, par fois gros cõme la cuiſſe, car il eſt rond. Il eſt en ſaiſon au commencement de Iuillet, iuſques à la fin d'Aouſt.

Il n'eſt pas des meilleurs, toutesfois il a la chair molle & blanche, & n'ayant mauuais gouſt, mais pituiteuſe. Le plus vieil eſt le meilleur. Ses œufs ſont dangereux, meſmes en May : car ils troublent l'eſtomach, & quand & quand eſmeuuent les humeurs bilieuſes. Le barbeau ſe plaiſt en eau courante.

rante. La teste est le meilleur endroit. Il se garde vn iour en Esté, deux en Hyuer. Pour le manger on le doit bouillir auec eau, vin & sel, groiselles ou aigrets, sauge & bonnes herbes entieres. On sert ce poisson ainsi cuit auec sausse de moyeux d'œufs destrempez en verjus, auec espice & beurre, qu'on fait frire en la paesle.

Du celerin d'eau douce, de l'Esperlan, & de la Bourdale ou Bordeliere.

LE celerin a la chair fort grasse, & par consequent visqueuse. Il se prend au Printemps. Les Italiens l'appellent *Sardanelle*. On le rostit sur le gril. Quand il est petit, on le sale pour le garder.

L'esperlan d'eau douce sent la violette de Mars. On en porte grand nombre à Roüen & à Anuers. On le pesche en Automne. Le meilleur est celuy qui se pesche aux riuieres d'Angleterre & à l'emboucheure de la Seine. Il a la chair claire, molle, & facile à s'esmier.

La bourdalle est d'enuiron vn pied de longueur. Est en saison dés Iuillet iusqu'en Septembre. Aime telle eau que le chauanne, & est de son temperament. Se garde comme les precedens. Pour la manger on la farcit comme le chauanne a fin de la rostir sur le gril.

DE LA LOTE.

ON fait cas de la lote à Lyon. Ses œufs sont dangereux comme du barbeau. La barbote

luy ressemble, mais elle a la chair plus visqueuse: car elle vit de baue & de bourbier; mais la lote a vn suc lent & aucunement pituiteux. Se plaist en la Saone & en autres riuiere: qui coulent doucement. La plus longue a deux grands pieds de grandeur, ronde comme l'anguille. Est en saison toute l'annee, mesmes en pleine Lune, parce que lors le foye luy accroist, & c'est le meilleur endroit pour manger: car il est grand & delicat comme celuy de la barbote. Se garde en Esté vn iour, & en Hyuer vn & demy. Pour la manger, quand on l'a preparee, on la saupoudre d'vn peu de sel pour la rendre plus ferme: en-aprés on la fait bouillir auec vin & eau. Bouillie qu'elle est, iusques à la consomption d'vn potage, ou à peu-prés, on la met en la paesle auec bon beurre pour la frire. Estant frite, on iette dessus peu de muscade, girofle, canelle & poiure, peu de succre auec beurre frais. Quand le tout a bouilly au plat, auec la lote, on la sert auec l'orenge.

DE LA TANCHE.

LA tanche est d'vn suc grossier & visqueux, voire abondant en superfluitez, & de tres-mause digestion: car elle vit de boües, de limon, & de toutes ordures. Bref, il n'y a rien pire: car si on s'en repaist abondamment, pour sa frigidité, elle donne la fiéure. Elle est de couleur verdastre, la plus grande d'vn pied de long, & autant de largeur, du poids de deux liures & sans escailles. Est tousiours en saison. (Et parce qu'elle se plaist en l'eau trouble & bour

bourbeuſe, on la peſche en quantité en la Saone, aux eſtangs & autres eaux dormantes. Le meilleur endroit à manger c'eſt le ventre. Se garde comme les poiſſons de cy deſſus. Ce poiſſon ſe treuue en pluſieurs lacs des païs de Septentrion, de la longueur d'vne coudee, iaçoit qu'elle n'y ſoit pas en grande eſtime pour ſa peau viſqueuſe, & paſture de terre pourriſſante.

Pour la manger, on la fait bouillir, ou frire ou griller, ou mettre en paſté en pot, ou en forme d'andoüilles. Elle ſera bonne en ceſte ſorte, aprés l'auoir iettee en eau chaude pour la ratiſſer auec vn couteau, & la lauer pour en oſter le limon, ou l'eſcaille, on la taille & ouure-on par le milieu de l'eſchine, renuerſant le dedans dehors, & rompant vn peu ſes coſtes. On decoupe ſes entrailles bien menu auec ſix moyeux d'œufs, perſil haché, poiure pilé, vn peu d'ail decoupé, (à ceux qui l'aiment) auec ſel & ſafran meſlez, dont on farcit la tanche renuerſee. On y peut adiouſter des prunes ſeches de Damas, ceriſes aigres, ou raiſins de cabas auec pignons mondez, & auec ce on fait cuire le poiſſon à petit feu ſur le gril. Eſtant cuit, on le ſert auec vinaigre, beurre, ſafran & vin-cuit.

DE L'ALOZE.

C'Eſt vn tres-bon poiſſon, & de bon ſuc. Celle de Saone n'excede pas vn pied & demy de longueur, comme le vilain; mais elle eſt plus platte. Eſt en ſaiſon quand & la lamproye. Se garde en Eſté vn iour, & en Hyuer le double.

Pour la manger les Allemands (à ce qu'on dit) la font bouillir auec vinaigre, succre, girofle entier, & canelle de mesme grosseur, ou en poudre auec menue espice & sel. Le tout bouilly se verse sur l'aloze. On en peut faire autant au saumon rosty ou bouilly, & à la truitte rostie & lardee de clous de girofle.

Les castillans l'ayans eschardee & les entrailles ostees, la mettent en vne paesle auec beurre, verjus, vinaigre, menues espices, safran, clous de girofle entier, rosmarin, marjolaine, ou laurier & girofle, faisant le tout cuire auec sel sur les charbons, en la tournant souuent.

Nous la faisons bouillir auec vin blanc, eau, beurre, sel, & force bonnes herbes, la faisant cuire tant qu'il n'y reste gueres de ius.

DE L'ABLE, FRETOV, OV FRITEAV (selon les Lyonnois) OV GARDON.

L'Able est vn petit poisson qui a la chair grasse, petit (dy-ie,) car il n'excede la longueur d'vn doigt. Il est aussi plat & blanc. Est en saison despuis Auril iusqu'en Iuin. Aime l'ean courante. Se garde demy iour en Esté & deux iours en Hyuer.

Pour le manger, on le fait bouillir en eau, verjus, beurre, bonnes herbes, auec sel, & on le mange auec verjus.

Le fretou se pesche en la Saone communément. Il a la chair molle, & de peu de nourriture, toutesfois

fois il eſt ſain, teſmoin le Prouerbe, *il eſt ſain comme vn gardon.*

Il eſt de la longueur d'vne paume ; & en quelques riuieres d'vne coudee. Sa ſaiſon eſt en May & en Auril. Il aime telle eau que l'able.

Le meilleur endroit à manger eſt le ventre s'il eſt ouué. Il s'en peſche au mois de May en vne riuiere dicte *Ommirabib* ſortant du mont Atlas, dont ſe fournit la Cité d'Azamor en Afrique. Ainſi le raporte Leon d'Afrique *liure 9.* On en tranſporte grand nombre de ſalez en Portugal.

Pour le manger, on le roſtit ſur le gril, comme la Soefe, auſſi ont-ils correſpondance. On le ſert au beurre ou verjus, ou ſauſſe verte.

DE LA LAMPROYE.

LA lamproye reſſemble à l'anguille, mais celle-là eſt plus courte, ceſte-cy a des pertuis ſoubs les oreilles. Celles du Tybre ſont fort grandes, auſſi les achette-on bien cher à Rome. Il s'en treuue en ce Royaume de trois ou quatre pieds de longueur & plus. Celles de la Saone n'excedent point deux pieds & demy. Elles ont la chair mollaſſe, viſqueuſe, & abondante en excremens, cartilagineuſe de groſſe nourriture, partant ne peuuent eſtre de facile digeſtion ni de bon ſuc. Et auſſi les Medecins en font beaucoup moins de cas que les friands & delicats qui les acheptent és bonnes villes de ce Royaume, quatre, cinq ou ſix eſcus, mais à Rome quelques fois vingt ducats. Il ſe treuue és ruiſſeaux d'Auuergne des lamprillons menus com-

me vers de terre,mais plus charnus,& qui sont engendrez de l'eau. On les appelle à Tholouse, *Chatillons*. Les grandes lamproyes sont de saison en Feurier, Mars,& Auril,se gardent deux iours ou trois en Hyuer, vn iour en Esté.

Pour les manger on auoit accoustumé jadis de leur oster les dents,la langue, les entrailles, par la partie de derriere:& l'ayans biẽ lauee en eau chaude,sans luy gaster la peau, on mettoit en sa bouche vne noix muscade, & des clous de girofle aux pertuis de dessoubs l'oreille.On la faisoit consequemment destremper & cuire à petit feu,au four ou ailleurs,auec vin blanc,demie once d'huile d'oliue,& peu de sel. Commenceant à bouillir,on faisoit par le cousteau des pertuis prés de la teste, ioignant ceux qui sont aux enuirons pour en tirer le sang en l'estraignant,qu'on faisoit bouillir auec le poisson. Il y a bien plus de mysteres auiourd'huy pour manger la lamproye.

Il y en a qui estiment que les murenes des Romains, estoyent lamproyes, d'autres tiennent que c'en estoit vne autre espece. Quoy qu'il en soit,on les appriuoisoit de sorte que Crassus citoyen Romain en faisoit courir vne deuers soy,& la paissoit de la main.Aussi la pleura-il aprés qu'elle fut morte. Nicandre a laissé par escrit que venans iusqu'à terre elles frayoyent auec les serpens, Basile le grand, & S. Ambroise en disent le mesme, ce que nie Aristote. Iules Cesar emprunta pour le festin d'vn sien triomphe six mille murenes.

Pour manger la lamproye à nostre mode, on la iette toute viue en eau bouillante, & l'ayant soudain

dain tiree & ratissee d'vn cousteau, & qui plus est torchee pour en oster le limon, on en tire pareillement par le cousteau les dents & la langue, dont on fait sortir le sang, qu'on reçoit dedans vn plat, comme aussi celuy qui sort des pertuis des costez les estreignant.

D'autres luy fendent la bouche par le menton, & luy arrachent la langue par le doigt, mettans vne broche de bois en trauers pour plus saigner. Si les mains sont souillees de sang, on les doit lauer auec la playe (en vinaigre) dedans le plat. On la doit eschauder auec de l'eau qui commence à bouillir, & auec vn cousteau mousse peler & ratisser le dedans de la bouche pour en oster l'ordure. Si la lamproye estoit cordee, on en tire la corde par l'ouuerture qui se fait soubs le nombril, sans perdre vne goutte de sang: car c'est sa graisse. On la larde qui veut de clous de girofle pour la faire rostir à petit feu. La sausse se fait de sang & de ce qui distille de la lamproye (cependant qu'elle rostit) auec beurre frais, orenges par roüelles, force succre, canelle, girofle, muscade, peu de gingembre, moins de poiure & de graine de Paradis, faisant bouillir la sausse, durant que la lamproye rostit, pour y verser le ius qui en distille. On peut qui veut faire passer du pain rosty presque noir de brusleure par l'estamine auec vin & vinaigre, meslant le tout auec le sang, le ius & les espices, vin-cuit ou raisinee. Si la sausse est trop claire, on la fera bouillir encor plus à grand feu, y adioustant amendes & noisettes franches pelees & pilees auec raisins de passe & verjus, qu'on fait aussi passer par l'estamine. Quand

la lamproye ne degoutte plus, on la doit tirer de la broche & la seruir à part auec l'orenge entiere & sel, & la sausse aussi à part: ou plustost l'orenge decoupee & par roüelles, & la sausse chaude dessus.

Pour les lamprions on les fait rostir en vne petite broche sans les gueres secher, y adioustant la sausse de la lamproye.

DV GOVION, OV GOIFON.

IL a la chair molle & de peu de saueur, qui sent par fois le sauuagin, si n'est-il pas de trop mauuaise digestion. Il est fort bon estant ouué: car les œufs sont bons & gras. Les plus grands de la Saone n'excedent pas quatre doigts, ou demy pied en longueur, estans tous ronds. Il s'en treuue en plusieurs lacs, estangs & riuieres, & par special au lac de Come & au lac maieur d'Italie du poids de deux ou trois onces. Ils sont tousiours en saison, mesmes du temps qu'ils frayent, & lors qu'ils sont pleins d'œufs à sçauoir en Hyuer & au mois de Feurier. Ils se plaisent en l'eau viue & graueleuse, & quelquesfois en la limoneuse, où ils viuent de la boüe & des charongnes. Le meilleur endroit à manger c'est le foye. Il se garde comme les precedens tant en Hyuer qu'en Esté.

Pour le manger, on le fait cuire en potage auec de l'eau, sel, beurre & bonnes herbes, & quelque peu de verjus. Estant presques cuit, on destrempe des moyeux d'œufs auec le mesme bouillon, y adioustant peu de pouldre auec safran. On pourroit

mettre de la puree de pois au lieu de l'eau auec vn peu de bon fromage.

DE L'APRON ET DV vangeron.

L'Apron ſe prend ſeulement au Rhoſne entre Lyon & Vienne, ayant la chair plus ſeche que le gouion. Il s'appreſte de meſme.

Le vangeron reſſemble à la carpe,& de couleur, & de figure,& de chair, & de ſuc, & s'appreſte de meſmes, toutesfois il n'eſt pas en grande eſtime, pour eſtre plein d'areſtes. Il eſt auſſi fort viſqueux. Il s'en trouue au lac Leman.

DE LA MOTELLE OV dormille.

C'Eſt vn petit poiſſon fort delicat & du tout ſans areſte. Il eſt beaucoup plus petit que le goiſſon,& de couleur plus obſcure. Il ſe prend en tout temps,&ſur tout en May. Aime l'eau boüeuſe, parquoy on le peſche és riuieres troubles, & aux lacs & eſtangs. Il ſe garde comme les autres.

Pour la mãger, on la fait cuire en eau ou en vin blanc,beurre,creſme,bonnes herbes, menues eſpices. Eſtant preſques cuite, on y gratte vn peu de fromage aſſez vieil, puis aprés on la fait rebouillir iuſques à ce que la ſauſſe deuienne eſpoiſſe. On la ſert auec des rouſties de pain ſous le poiſſon au plat. On y peut adiouſter du verjus. Il y en a qui

tiennent que la motelle, la tänche, l'anguille, la soueue, sont les pires, pour estre fort visqueuses.

DV CHABOT OV SECHOT.

IL a la chair molle, douce, qui n'est pas à reietter, mais de peu de nourriture. Ce poisson est fort petit, qui se trouue au lõg des plus petits ruisseaux, sous les grosses pierres. Il est tout l'an en saison.

Pour le manger, on le fait bouillir en beurre, vin & bonnes herbes.

DE LA LOCHE OV GOVION.

IL a la chair humide & visqueuse, se nourrit en l'eau sale, & n'en est pas si saine. Pour la manger, on la farcit comme les gouions, à sçauoir mettant dedans vne terrine du laict de vache auec persil haché menu, marjolaine, moyeux d'œufs durs, & hachez menu, vn petit de poudre blanche, auec vn peu de sel, & là on iette les loches toutes viues, & se farcissent d'elles mesmes.

DV VERON.

IL a la chair molle & assez agreable, n'estoit le fiel qu'il en faut oster, encor retient-il quelque chose d'amertume. C'est vn petit poisson verdelet.

Pour le manger, on le doit éuentrer & beaucoup cuire.

DV MILCANTON.

C'Est le plus petit de tous les poissons, de la longueur d'vne espingle ou d'vne esguille, engendré des perches, & ne faisant qu'esclorre. Il est tres-delicat, & ne s'en trouue qu'au lac Leman. Est en saison depuis Aoust iusqu'en Nouembre.

Pour le manger on le cuit en vin, beurre, eau, sel & bonnes herbes. On le mange cuit entre deux plats, auec beurre frais sans eau ne vin, bonnes herbes, persil, muscade, & verjus.

Il s'en trouue au mesme lac qui sont grands cõme petits doigts, extraits des perches. On les doit éuentrer & cuire en vin & eau, beurre, bonnes herbes, espices & de la cresme. On les appele, *de la vine.*

DES MOVLES DE RIVIERE.

ELles ont la chair dure, & de difficile concoction, voire de mauuais suc. Ceux qui en mangent largement tombent en fiéures. partãt le meilleur est de s'en passer. Il s'en trouue plusieurs en des lacs & estangs qui s'apprestent en diuerses façons, selon l'vsance des païs.

Pour les manger on les appreste comme moules de mer, qu'on laue auec leurs coques en cinq ou six eaux pour en oster tout le sable & le grauier duquel elles sont pleines. Nettes qu'elles sont, on les met bouillir, auec beurre, verjus & bonnes herbes, en suite dequoy, on les met à l'estuuee entre deux plats, en ostant les escailles.

DES

DES ESCARGOTS.

LEs escargots de riuiere sont quasi de mesme temperament que ceux de terre à sçauoir de mauuaise digestion, & qui engendrent humeurs cruës. Il y a aussi des limaces de mer, que Dioscoride maintient estre bounes à l'estomach.

Pour manger les escargots de riuiere, on les doit faire bien fort bouillir en eau sans sel, iusques à ce qu'ils apparoissent bien tendres & fort cuits. Quãd on les a ouuert, on les tire, puis on les essuye, les sale & poudroye auec peu de farine pour les frire auec beurre frais ou huile; & quelques menus oignons; ce faict, on iette dessus poudre de menue espice auec l'orenge.

DES TOVRTVES.

LEs tourtues d'eau, ont le suc humide & visqueux plus que celles des bois, qui sont plus saines & meilleures à mãger, estans profitables aux ethiques & phthisiques, & qui seruent à recouurer les forces debilitees par maladie, cõme aussi celles de riuiere, ainsi qu'il appert par l'histoire de Portugal, de quelques ieunes gens, qui s'estans mis au deuoir d'en pescher par l'aduis des Medecins, furent presque attrapez par les Maures, sans pouuoir sauuer que leurs corps tous nuds auec leurs cheuaux sans selle ne bride. Quant à celles des bois, il s'en trouue souuent en Languedoc & en Prouence. Vartoman a escrit que ceux de sa Carauanne

trouuerét aux deserts ioignant vne fontaine, comme ils alloyent à Medina Talnabi, c'est la ville du Prophete, deux tourtues blanches, au dessous d'vne montagne habitee des Iuifs.

Pour les manger, on leur coupe la teste, ou bié, on les iette toutes entieres en l'eau bouillante, à fin que les escailles & les os se retirent d'auec la chair: ce faict, on les pele, en leur ostant la teste, le fiel, & les boyaux. Il y en a qui en ostent aussi les quatre pieds, mais on reserue le foye & les œufs. Si on les garde long téps, elles en sont plus tendres & plus aisees à cuire. Estans cuites, on les fait frire decoupees auec le foye & les œufs en beurre, groiselles ou aigrets & poudre blanche par dessus, quelques-vns y adioustent des oignons, auec poudre de muscade & de canelle. On peut aussi mettre dedãs la friture quelque peu de verjus auec des moyeux d'œufs & des aigrets.

DES ESCREVISSES.

LEs escreuisses sont de facile digestion, nourrissent peu, passent incontinent par bas, donnent bon appetit, & ne chargent l'estomach. On les doit manger à l'entree de table, au contraire des Allemands, qui les mangent à l'issue, & les seruent auec force poiure entier ou concassé, non tant pour corriger l'humidité, que pour les prouoquer à boire. On les pesche en Esté par les ruisseaux, lors que la lune est au plein, & se prennent fort aisément à la ligne.

Pour les manger, il n'y a rien meilleur que de les

les mettre cuire sans eau, & n'y mettre qu'vn demy voirre de vin, ou bien vn tout entier. S'il y en a en quantité, auec du sel ce qu'il en faut, & quand elles sont cuites (elles le sont en demy quart d'heure) on y doit verser vn doigt de vinaigre auec du poiure. Estans cuites on les peut frire, leur ayant leué la crouste du corps & de la queuë auec les petits pieds, les frire dy-ie en beurre frais, & sur la fin deux ou trois moyeux d'œufs batus, destrempez en verjus, espices & bonnes herbes. Si elles sont fort petites, on ne leur doit rien oster.

DES CANCRES.

ILs sont d'assez bonne & loüable nourriture, ayans la chair douce & qui humectent le corps. Quand ils ont posé leurs croustes, ils en sont plus mols. Il ne s'en trouue ni en France ni en Espagne, mais en Grece & en Italie, où on en fait grand estat contre la morsure des serpens. Le Pape & les Cardinaux en font leurs delices à Rome.

Pour les manger, on les fait mourir au laict. Ils en sont & plus doux & plus mols, en aprés on les fait cuire.

DES GRENOVILLES.

ELles sont de facile digestion, mais de peu de nourriture. Sont de saison au Printemps. Pour les manger, on oste la teste & tout le deuant du corps auec les intestins, en quoy on tient qu'il y ait quelque venenosité. On escorche puis aprés les cuisses,

cuiſſes, on les fait retenir en eau chaude, conſequẽment en l'eau froide, en laquelle pour les attendrir on les tiẽt vne nuict. Quãd elles ſont bien eſſuyees & enfarinees on les fait frire auec beurre ou huile chaud, iettant par deſſus verjus, ou vin blanc, auec ius d'orenge, & moyeux d'œufs deſtrempez audit verjus, poudre blanche, ſuccre, eau roſe. Il y en a qui les ayans appreſtees comme deſſus, les mettent ſans liqueur entre deux plats rendre leur eau ſur le rechaut. Puis on les frit en beurre frais non gueres chaud, auec iaune d'œuf deſtrempé en verjus & eſpice, bref on les accouſtre à la murette comme le poiſſon.

Du temperament des poiſſons en general, & quels ſont les meilleurs & plus ſains, ceux de la mer ou d'eau douce.

LE poiſſon eſt de ſa nature froid & humide, il ſe cuit & digere aſſex difficilent en l'eſtomach, & y demeurant s'y pourrit par ſa chaleur eſtrange. Celuy qui vit parmy les mareſcages, eſtangs, fanges & bourbiers, & petits lacs, a le ſuc gros, lent & mauuais. L'air auſſi qu'il reſpire n'eſt pas ſain. Il s'exerce en nageant moins que les autres, ſe nourrit de mauuaiſe paſture, notamment ſi l'eau court au trauers d'vne ville & en reçoit les egouſts. Tels poiſſons ne ſont pas loüables, cõme les chauanes, les anguilles, le muge, & le loup. Le poiſſon ſalé eſt de plus faſcheuſe digeſtion que celuy qui ne l'eſt pas. L'vſage de la chair & du poiſſon enſemble eſt à blaſmer, pour la diuerſité des ſucs en la concoction.

ction, selon l'aduis de Syluius c'est mesler (disoit Stalzius) le ciel, la terre & la mer ensemble, si on se paist en vn mesme repas d'oiseaux, de chairs, & de poissons, dont s'engendrent diuerses tempestes en l'estomach.

Quant à la preference des poissons ou de mer ou d'eau douce, celuy de mer suppedite vn nutriment, qui n'a tant de superfluité que celuy d'eau douce, & aussi celuy de mer est plus ferme & plus dur, & se digere à plus de peine, combien qu'il soit de grande nourriture. Le poisson d'eau douce est meilleur pour les malades qui digerent à peine, & celuy de mer aux sains: car il nourrit dauantage. Mais il faut corriger l'humidité, la frigidité & viscosité des poissons d'eau douce par le sel qu'on y applique en cuisant & par l'espicerie. L'vsage du poisson est propre aux choleriques qui sont & chauds & secs. On seroit (à mon aduis) bien empesché de dire pourquoy le poisson de mer estant hors de l'eau est plustost corrompu que le poisson d'eau douce. Item pourquoy on le doit saler en cuisant, & que quand on le veut dessaler auant que de le cuire il se dessale mieux en eau salee qu'en eau douce.

Quels poissons sont les plus sains, ou les vieux ou les ieunes, & pourquoy ils meurent hors de l'eau.

COmbien qu'on tienne communément, ce dicton pour veritable, *ieune chair, vieil poisson*, tant y a que le vieil n'est pas si sain. Car és ieunes la chair & l'humidité se rencontre en sa bonté parfaite,

faite,là où les vieux, comme tous autres vieux animaux,sont durs & secs,sans suc & sans goust. Vray est,que le trop ieune poisson n'estant gueres esloigné de la source de sa generation,est trop humide, & l'humidité ne se digere pas en iceluy, par ce moyen il procree plus de flegmes que celuy qui a plus d'aage,ioint qu'il n'est pas si sauoureux, & n'y a pas tant à manger. C'est pourquoy vn bon compagnon estant seruy au bas bout de la table d'vn plat de petits poissons, en prit l'vn & le tint quelque peu prés de sa bouche parlant à luy tout bas, pour en sçauoir si la riuiere où on l'auoit pesché estoit fort creuse. L'approchant puis aprés de son oreille,il faignit que le petit poisson luy auoit dict qu'il le falloit sçauoir de ses bons & grands peres, qui estoyent au haut bout de la table,qui en pourroyent mieux tesmoigner que luy.

Le poisson meurt hors de l'eau: car il ne peut respirer l'air. Ce que l'eau est aux animaux aquatiques, cela mesmes est l'air aux animaux terrestres. Et comme ceux-cy s'estouffent en l'eau, ainsi ceux-là s'estouffent en l'air: car ils sont sans poulmons, mais les ouyes qu'ils remuent & eslargissent, & par lesquelles ils tirent l'eau & la reiettent,leur seruent de poulmons pour la respiration. Quand les poissons se corrompent,la corruption se commence par la teste; & aux animaux terrestres & volatilles par le ventre: car la nourriture qu'il prend n'y demeure gueres & n'y fait que passer, parce qu'il n'a qu'vn intestin.

Pour apprester le poisson, faut obseruer ceste regle generale, de le faire tousiours cuire en l'eau

où il a esté pesché. Gaguin recite que l'eau d'vn certain lac se mit à bouillir de telle sorte que le poissõ en fut tout cuit,& parut tel au riuage.Ceux du pais qui en mangerent abondamment, sans autrement le faire cuire,ne s'en peurent iamais saouler,tant il leur sembla bon.

Au reste tout poisson de chair delicate & facile à s'esmier,plus se garde, moins il vaut:au contraire celuy de chair dure & visqueuse en est meilleur & plus aisé à cuire.

Des moyens de prendre facilement des poissons d'eau douce.

CEux qui n'ont l'vsage des filez, des nasses, & des lignes, peuuent prendre toutes sortes de poissons en les endormant. Pour les endormir, on fait des petites masses de paste de farine d'orge.

Il y en a qui pilent l'ortie auec quintefueille & du suc de ioubarbe dont on oinct les mains. On iette le marc en l'eau, en laquelle il y a force poissons. Les mains mises en l'eau attirent le poisson en abondance. On peut mettre ceste mixtion ou en nasses ou en filez.

Ou bien, ce qui est esprouué, on prend des coques de Leuant, cumin, fromage vieux, farine de froment, & vin: On broye le tout ensemble, dont on fait des pilules de la grosseur d'vn pois, lesquelles on iette en l'eau qui est paisible. Par ce moyen les poissons viendront à bord.

Il y en a qui tiennent qu'il n'y a rien meilleur que la graine noire de coccula, fruict d'Orient.

De

De coccula dy-ie, *deux drachmes.*
Cyminum, *la sixiesme partie.*
Eau ardente, *autant.*
Vne once de fromage.
Farine, *trois onces.*
Le tout batu ensemble & reduit en morceaux.

Ceste recepte est la plus seure & aussi bien esprouuee.
Graine de coque de Leuant, *vne once, en poudre.*
Fromage vieux & fort, *vne liure.*
Graisse de mouton, *quatre onces.*
On broye le tout ensemble, & se destrempe auec miel & eau de vie, auec peu de sel. Le tout doit estre bien broyé pour le ietter en l'eau où il y a du poisson. Demie heure aprés estant estourdy on le prend aisément en la main. Chose tres-veritable.

Autrement. *Coque de Leuant, fromage fort, graine de geneure, leuain de segle, graisse de mouton.* Quand on feroit le gros d'vne pomme, on ne prendroit que quatre ou cinq grains de coque, &c. & le reste egalement. On en prend le gros d'vne feue, qu'on iette dedans l'eau en attendant vn quart d'heure. Quand on les void estourdis, on les doit promptement enleuer auec vn attiquet ou vne estrouble. Cela ne sert que pour le poisson blanc.

Il y en a qui se contentent de prendre de la *coque de Leuant* qu'il faut pulueriser,
Fromage graté, *autant.*
Farine, *deux fois autant.*
Meslant le tout ensemble pour en faire paste, de laquelle on iette les morceaux petits ou grāds, selon les poissons qu'on voudra prendre, aux lieux où il

y en a ; ceux qui en mangeront s'estourdiront & viendront contre-mont, mais la paste doit estre fraische, & qu'au bout d'vn quart d'heure le poisson se des-endorme.

Des saisons propres à la pesche des poissons.

NOus auons remarqué cy-dessus en traitant des poissons des mers & de l'eau douce les mois de l'an ausquels il est meilleur de les pescher: maintenant nous en traiterons succinctement en termes plus generaux.

Le poisson de la mer, qu'on appelle maree, est meilleur depuis Septembre iusqu'en Mars, neantmoins on en mange le plus és païs esloignez de la mer, en Mars & en Auril, quand il est pire, parce que lors il commēce à frayer & vaut moins qu'en tous les autres mois, & perd son goust.

Le poisson d'eau douce est bon au Printemps, auquel on le doit pescher tout le long du iour, & notamment auant soleil leué. Quand l'eau est tiede, le poisson accourt du fōds en la superficie pour la generation. En esté, il est plus incommode, & plus encor aux iours caniculiers, l'ardeur desquels fait mourir le poisson, parquoy on le pesche de nuit en ces iours-là: car de iour il se retire au fōds. En Automne on le pesche aprés soleil couché, sçauoir est, entre chien & loup, pource que lors le poisson dormaille. On le peut aussi prendre aux torches. En Hyuer on le prend à midy en temps tranquille & sans tempeste.

Pour finir ce propos, ie ne veux obmettre, que les

les Italiens estiment que les poissons qui sont garnis d'escailles & de grandeur mediocre, excellent en la mer Mediterranee, comme le gouion (disent-ils) & le surmulet appellé tant des Grecs que des Romains *trigla*, & de Ciceron en ses Paradoxes, *piscis barbatulus*. En aprés les Fragolins, qui sont ceux que les Anciens appelloyent *pasurus*. Plus les maquereaux, lezards & corbeaux marins, appellez *coracines*, Et les truites & carpions. Outreplus ceux qui entrent de la mer és eaux douces, comme le loup, le mugeot, l'aloze, que les Romains appellent *laccia*. Et sur tout les poissons saxatiles, qui viuent en eau claire & courante, & autres poissons non trop petits, entre lesquels sont ceux qu'on appelle *fritures* à Rome, qui ne sont glutineux, & n'ōt ne mauuais goust ne mauuaise odeur.

Des œufs des poissons & de tous autres, & de leur temperament.

LEs œufs des poissons sont de bonne nourriture, & d'assez facile digestion, aussi ne sont-ils tant humides que les poissons. Tels sont les œufs des carpes & ceux des perches, qui se peschent au lac Leman. Les œufs des brochets sont fort venteux, & vaut trop mieux s'en abstenir que d'en vser en sorte que ce soit. Les œufs des poissons saupoudrez (desquels nous auons traitté par cy deuāt) sont de fascheuse concoction, & de mauuais suc.

Quant aux œufs des oiseaux, comme ils sont de diuerses sortes, aussi sont-ils de diuers temperamens. Les œufs de poules d'Inde ne sont sains: car

ils engendrent la grauelle, voire la ladrerie si on en continue l'vsage. Ceux des oyes & des canes & autres oiseaux de riuieres appesantissét l'estomach, sont de fascheuse digestion, engendrent mauuaises humeurs quoy qu'ils soyent nutritifs, & qu'on s'en serue aux fritures & gasteaux. Les œufs de la Paonne & d'austruche sont tres-mauuais, de fascheuse digestion, ennemis de nostre nature. Alouys de Cadamoste Venitien a mãgé de ceux d'austruche, & les trouua neantmoins bien sauoureux. Il y en a qui poisent quinze ou seize liures, & sont de la grosseur d'vn boulet de piece de campagne. Les œufs de crocodile ne sont trop mauuais, mais ils sentent le musch pourry, par le rapport des François, qui en mangerent en la Floride. Les meilleurs & les plus sains de tous, ce sont ceux des tortues des bois. Ceux des perdrix, des faisans, & des gelinotes sont exquis en bonté, & ceux des poules noires, mesmement des lombardes, sont les plus sains, delicats, & substantiels quand ils sont frais. Ils suppeditent copieuse & subite nourriture; ils se côuertissent du tout en sang sans excremens, corroborét le cœur, engendrent vn sang clair & subtil, & restaurent les forces abatues, & bref ils valent vn restaurant. On les tenoit iadis au rang des delices Royales. Le blanc des œufs nourrit fort peu, donne peine à l'estomach, pour sa frigidité, & est fort phlegmatique.

Pour les manger, on les appreste en diuerses façons. On les fait frire en la paesle tous entiers auec beurre qui soit frais. On les sert auec sausse de vin cuit, succre & canelle, ou de vin, vinaigre, succre,

pondre

poudre de canelle, faisant le tout bouillir.

On en fait des aumelettes les œufs estans batus & destrempez auec persil, bonnes herbes, ieunes oignons, en beurre frais ou au lard.

On les sert auec vinaigre, ou ius de grain, & fromage gratuisé, ou bien, auec beurre & succre.

On les fait bouillir durs, & les sert-on par quartiers auec beurre frais, verjus, menues herbes hachees, espices, sel & saffran, qui veut en Hyuer on les sert auec la moustarde.

On les met aussi en pasté en pot. On bat les œufs auec peu de sel, les cuisans auec oignons hachez menus, foyes de volailles, herbes menues, le tout presque cuit en beurre auāt que d'y ietter les œufs. Tout cela haché menu doit estre mis en vn pot net auec puree de pois, beurre & saffran le remuant tousiours, le saffran destrempé en verjus, clous de girofle, espice menue & groiselles.

Ou on en fait des œufs perdus. On casse les œufs par le milieu, & met-on le moyeu auec le blanc sur la paesle du feu presques rouge, la moitié de la creuse dessus. On les sert auec ladite coque auec persil & vinaigre qui veut. On les peut aussi farcir: car estans durs, on decoupe le blanc par le milieu. On oste le iaune d'vne partie des œufs durs, qu'on fait piler auec bon fromage & raisins de passe, persil, mente, marjolaine, decoupez menu auec quelques blancs d'œufs & des espices, mettant le tout dedans les blancs vuides, qu'on fait cuire ou en la paesle, ou sur le rechaut en beurre frais. & stās cuits, on fait la sausse de l'autre moitié des moyeux auec raisins de passe, qu'on fait dissoudre en moust & en

verjus auec girofle & canelle, faisant le tout vn peu bouillir.

Ou entre deux plats au beurre frais, ou à l'huile d'oliue vierge, comme en Languedoc. Ou plustost au ius de gigot de mouton, auec force muscade. Si on les cuit au beurre, on les sert auec succre & eau rose. On les peut aussi faire cuire auec laict ou cresme entre deux plats & du succre dessus.

Il y en a qui font estat des œufs broüillez. On prend les moyeux de douze œufs, lesquels on bat en vne escuelle auec vn voirre de verjus, vne poignee de succre. On les met sur le feu en vne paesle de terre, auec miel cuit & beurre frais, l'vn & l'autre estans bien chauds, remuant tousiours d'vne cueilliere, iusques à ce qu'ils soyent bien espois.

Les meilleurs & plus sains sont les œufs pochez en l'eau bouillante (car ils se cuisent également & mieux que ceux qu'on fait cuire à la braise) sans la coque, qu'on sert auec verjus de grain ou d'ozeille. Car la coque retient les fumositez, mais quand elle est ostee, l'eau penetre & subtilie dauantage, toutesfois ils n'en sont pas du tout si sauoureux. Ils le sont plus cuits en la braise. Ils diminuent de leur chaleur quand ils sont cuits en l'eau à la coque. On les doit manger mollets à l'entree du repas, autremét ils se transmuent aux humeurs qu'ils rencontrent. Les œufs en valent mieux si les poules sont grasses, si elles ont vn coq, si elles viuent de froment, ou d'orge, ou de mil, ou de cheneué ou de panis, & paissent l'herbe : car les œufs en sont plus iaunes. Les œufs sont de moyen temperament : car le moyeu est chaud, & le blanc froid. Ils se corrom-

pent.

pent aisément en l'estomach s'il est mauuais. On les doit garder en lieu aëré, si on les tient en lieu clos ils attirent toute la mauuaise odeur qui y est, ne plus ne moins que le pain chaud.

Les œufs durs & qui cuisent ou en la paesle, ou en vaisseaux de terre, sont de suc peruers, de mauuaise digestion, corrompent les viandes auec lesquelles on les mange, engédrent grosses humeurs, & melancholiques, & opilent, ils excitent des choliques. En somme, les œufs durcis ou frits ne valent gueres, ils engendrent vn gros suc & arrestent trop en l'estomach, sont toutesfois de grande nourriture.

Les œufs au beurre ou à l'huile entre deux plats nuisent à l'estomach, sont de fascheuse digestion, corrompent la viande qu'on a mangee, donnent mauuaise nourriture, engendrent vn suc excrementeux, & en somme causent vapeurs & puantes exhalations. Ils sont beaucoup plus sains, si on ne met que le iaune entre deux plats, auec succre dessus.

Les œufs perdus sont de difficile digestion & resserrent le ventre.

Les œufs meslez auec des herbes nourrissent plus, mais ils sont tardifs à digerer. Bref les œufs farcis sont plus dommageables que sains.

Mais les œufs mollets sont de bon suc, & ceux qu'on ne fait que humer sont de legere nourriture & passent incontinent. Ils seruent pour adoucir la gorge & la poictrine.

Qui voudroit garder des œufs, on enseigne diuers moyens. Columelle escrit, que pour les garder en Hyuer, on les doit mettre en la paille, & en Hy-

uer dedans le son. Il y en a qui les trempent par trois heures en saumure de lard. Ou bien on les saupoudre de sel menu, & les laisse-on ainsi, trois ou quatre heures, & ce faict, on les met aussi au son : tant y a que le sel & la saumure les diminuent beaucoup. d'autres les serrent en la segle & aux cendres, le bout pointu contre-bas, & dessus seigle & cẽdre. C'est chose certaine que les œufs d'Aoust, mesmes s'ils sont pondus aprés la nouuelle Lune, se gardent tout l'Hyuer en leur entier, comme aussi ceux de Nouembre au defaut de la Lune. C'est chose merueilleuse que le moyeu d'vn œuf à demy cuit, humé de dedans la moitié de la coque, & icelle pleine d'eau de vie, auec macis, guerit de la cholique. I'en ay faict l'experience.

DES ESCARGOTS OV limaçons terrestres.

ON les mange au Printemps auant qu'ils paissent l'herbe. Les Italiens les mangent tout l'Esté aprés les auoir tenus dedans le son vn mois entier pour se purger.

Dioscoride escrit, qu'ils sont bons à l'estomach, ne se corrompans point facilement, voire mais ie adiouste qu'ils sont de difficile digestion, sinó que ils rencontrent vn fort & puissant estomach. Ils sont aussi d'assez grande nourriture, mais de chair dure & d'vn suc visqueux. Leur suc lasche le ventre, mais si on change d'eau, il retraint. Ceux qui se nourrissent au Soleil & de bonnes herbes sont de bon goust. Les autres qui se tiennent en lieux ombra

brageux, ou pleins de marescages sentent le bourbier.

Pour les manger, on les laisse toute vne nuit en eau & laict dedans vn pot couuert pour se purger. Il les faut lauer en tant d'eaux qu'ils ne iettent plus d'escume, & derechef les lauer en sel & en vinaigre. En fin on les fait cuire en eau & sel auec les coquilles, puree de pois, bonnes herbes, beurre frais ou huile d'oliue, menue espice, muscade, verjus & vin blanc. Il y en a qui les ayans fait cuire en eau les tirent de leurs coquilles par vne espingle, pour en oster les queües noires: car ce sont leurs excremens. Estans relauees, essuyees, & saupoudrees de farine, on les fait frire en beurre chaud auec oignons hachez menu, les seruant auec poiure & orenge. Le plus court & le meilleur est, de les faire parboüillir vn iour entier en eau auec vne palee de cendre chaude, pour les purifier. Estans cuites, on les tire de la coquille pour en oster les queües, & derechef y estans remises, on les fait cuire en vne tartriere, auec beurre frais ou huile d'oliue, & peu d'espices, les y faisant confire. Et y sont bien bonnes.



LIVRE SEPTIESME.

Du Laict, de la Cresme, & du Megue.



Out laict a trois parties, la plus desliee, qui est le megue, la grosse, qui est la fromageuse, & la grasse & huileuse, de laquelle se fait le beurre. Ceste proportiõ n'est pas égale en tout laict. Celuy d'asnesse & de chameau a plus de la ténue & humide. Le laict de brebis au contraire: car il est gros de nature. Celuy de vache est plus gras. Celuy de chéure participe de tous. Dauantage pour bien iuger du laict, il faut auoir esgard aux aages des bestes, pasturages, saisons, & au temps qu'elles auront porté, & produit leur engeãce. S'il rencõtre vn estomach froid, il s'y caille & cõglutine, voire mesmes s'y aigrit. Il enfle aussi & remplit de flatuositez les intestins. En ceux qui ont l'estomach chaud, il s'y brusle & rend des fumees puãtes qui causent pesanteur de teste. Pour se garder de tels accidens, on le doit faire bouillir

quand

quand il eſt frais tiré : car il en eſt plus ſain, & ſe garde plus longuement. On en doit vſer ſeulement à l'entree de table, y ayant meſlé en le cuiſant miel, ou ſuccre, & ſel à proportion ou mente de iardin, ſelon l'aduis de Galien. Si on en vſe à la fin du repas, il charge, & ſuffoque l'eſtomach & ſi corrõpt & putrefie, parquoy on ne le doit meſler ne confondre auec les viandes. On doit auſſi quitter le vin quand on en vſe ſoit deuant ſoit aprés le laictage, nonobſtant l'ancien prouerbe, *vin ſur laict c'eſt ſouhait*, mais pluſtoſt ſelon ce qui ſuit, *laict ſur vin c'eſt venin.* Car le vin le fait cailler & endurcir au ventricule comme fromage, de ſorte que s'en ſentant offenſé, & ne le pouuant digerer, il s'y gaſte & corrompt. Bref, ie dy que le laict qui ſe caille en l'eſtomach n'eſt que poiſon.

Toutesfois le laict en ſoy eſt de bon ſuc, il engendre bon ſang : car il ſe fait de ſang recuit. Il eſt de bõne & copieuſe nourriture, engraiſſe le corps, acquiert vn teinct fort deſlié, laſche le ventre. Sa vertu eſt aſſez attrempee, declinant à frigidité & à humidité. Il ſert plus qu'il ne nuit à ceux qui ſont d'aage viril, aux choleriques, aux phthiſiques, & autres de chaude complexion. Mais ceux qui ſont ſubiects à la colique le doiuent euiter : car il eſt venteux. Il eſt auſſi contraire aux febricitans, aux flegmatiques, catharreux, à ceux qui ſont opilez, & qui ont mal aux yeux. On ne le doit permettre aux enfans, meſmes à ceux qui ſont perſecutez des vers. Le bon laict doit auoir ces quatre qualitez, l'odeur ſoüefue, la ſaueur douce, la couleur blanche, & la liqueur vn peu ferme. Celuy du Printemps

temps est preferable à celuy de l'Esté, & cestuy-cy à celuy de l'Automne, & derechef cestuy-cy à celuy de l'Hyuer.

Quant à la varieté des qualitez du laict, (celuy de chéure est le meilleur auec vn peu de sel,le plus sain,& le plus profitable à l'estomach,& mesmes il des opile le foye. Et quand on en vse auec miel ou succre,il lasche le ventre. Il n'y en a point de meilleur pour les ethiques, si ce n'est celuy d'asnesse, comme quelques-vns l'estiment. Le laict de brebis le suit en bonté. Il suppedite nourriture assez saine, mais il faut qu'il soit recent & quelque peu espois:car il en nourrit tant plus. Dioscoride escrit, que pour estre gras & espois,il ne profite tant à l'estomach comme celuy de chéure. Le beurre qui s'en fait est aussi gras. Le laict de vaches & de busle suit en bonté. Quelque laict que ce soit,pour estre bon, doit estre tiré de bestes saines, qui viuent en bons pasturages. Il est bon des le milieu du Printemps iusques au milieu de l'Esté. Il est passable en tout temps pour ceux qui l'ont acoustumé, mais il faut qu'il soit frais, y mettant vn peu de sel, succre ou miel. On ne le doit manger auec vin ou viandes.

La cresme est froide & humide, & lasche (comme escrit Mathiole) l'orifice de l'estomach pour sa graisse, nageant dessus la viande qui y est ia receüe, & la poussant contre-bas auant quelle soit digeree. Elle engendre grosses humeurs & remplit le cerueau de vapeurs froides. On en fait des petis fromages auec succre & eau rose. Ou bien, on la fait bouillir entre deux plats, où on met en la paesle la cresme

cresme auec bon beurre frais, mie de pain blanc gratuisee, & si on veut broyee au mortier, force succre, auec moyeux d'œufs passez par l'estamine. On se peut contenter de mettre la plus espoisse cresme en vn poislon, & quand elle commence à bouillir, on y iette à force succre pulucrisé, la remuant tousiours. Et quand on la veut tirer du feu, on y adiouste deux ou trois petites gouttes de presure, & ce faict, on la mange froide. Pour deux plats il y faut vn quarteron de Sucre bien pulucrisé Qui la voudroit fort delicate, on la doit mettre en vne terrine nette auec eau rose & succre. A force de la battre auec vne petite verge, elle se reduit en escume, laquelle on oste auec vne cueilliere percee, continuant à la battre, iusques à ce que tout soit reduit en escume.

Le laict est estimé meilleur s'il est gras, & si on met en iceluy.

Blancs dœufs *vj.*
farine de Ris *ij.drachmes.*
Sucre en poulcre *vn quarteron.*

On bat le tout comme beurre, escumant ce qui vient au dessus.

Les tartares (qui vont fort loing en guerre) portent auec eux du laict seché & coagulé comme paste solide, lequel estant broyé en eau leur sert de viande & de breuuage.

Le laict desia crillé, engendre des tranchees, appesantit l'estomach, comble le chef de fumees, est difficile à digerer, & engendre grosses humeurs. Si on en continue l'Vsage, il cause la grauelle, & amoindrit la veüe. Du lait caillé sans presure, on en fait

fait des ionchees.

Le petit laict,ou le megue de laict ,ſelon Galien, abſterſif,inciſif & fort penetratif.Il fait bon ventre il rafraiſchit le foye,meſmement eſtãt prins à ieun, & qu'on y ait faict tremper la nuict quelque peu de fumeterre.Il rafraiſchit auſſi le ſang,des opile le foye & la rate, bref il chaſſe les humeurs malignes & corrompues, mais il greue les eſtomachs froids & debiles. Le meilleur eſt celuy du Printẽps quelque mois aprés que les vaches auront veſlé.

DV BEVRRE.

LE beurre ſe fait du laict & de la creſme ou des vaches,ou des chéures,ou des brebis.Et ſi elles paiſſent pluſtoſt les herbes que le foin,le beurre en eſt auſſi meilleur. Les marques du plus excellent ſont,d'eſtre gras,iaune,odoriferant.

Il eſt de temperament froid, humide, de bonne nourriture, & quelque peu laxatif, meſmement ſi on le prend de matin à ieun, tout ſeul, il garentit du mauuais air en temps de contagion, car il eſt huileux & remollitif de ſon naturel. Le dire commun eſt veritable, *Le beurre de matin c'eſt or, au diſner,argent,aprés le diſner eſtain, & au ſouper, du plomb.* Et à quelque heure qu'on en vſe,ſi on n'y tient meſure,il foule & gaſte l'eſtomach,engendre flegmes. Il nuit à ceux qui ont la fiéure, d'autant que par ſon vnctuoſité il augmente la chaleur des febricitans.Toutesfois eſtant mangé auec ſuccre & amandes pilees,il digere le flegme & adoucit la poitrine.

ne.En somme il humecte,eschauffe adoucit la poictrine, &c. Le beurre frais sera rendu plus delicat & sauoureux, si on le pestrit auec bon succre puluerisé & de l'eau rose & vn peu de saffran qui en veut,& le passe-on par l'estamine. A Chasteau-giron en Bretaigne on le pestrit auec safran. Ou bien si on y veut plus de faςõ,on met vne liure de beurre frais dedãs vne terrine sur le feu auec vin blanc, & de la mie de pain blanc fort menue, alors que le beurre & le vin cõmenceront à bouillir, Et quand ce que dessus commencera à se lier, on y iettera force succre puluerisé,& vn peu de safran batu.On y adiouste des moyeux d'œufs passez auec vin blãc par l'estamine.Quand ce beurre est assez espois,on le sert auec du succre par dessus.

Le meilleur beurre que nous ayons est celuy de Hollande : car il est iaune & fort gras. Et ne s'en faut esbahir : car on y leue audit païs des gazons entre deux terres qu'on appelle des tourbes, qui ne seruent qu'à brusler. On y sert le beurre à l'entree,au milieu,& à l'issue du repas,& ne mange-on gueres souuent les œufs à la coque, que le pain ne soit couuert de beurre frais.On en fait aussi de tres-bon en la basse Normandie, qui sent la violette de Mars. Pareillement celuy du Mont Iura, & de la basse Bretagne est tres-bon. On en fait aussi qui est fort gras en l'isle d'Island, (car le terroir y est bien plantureux) qu'on resserre en des vases de bois de trente ou quarante pieds de long.Olaus *liu.21.ch.4.* Pour le garder on le sale ou on le cuit.Pour le saler, on doit pulueriser le sel,pestrir le beurre auec,& en faire sortir beaucoup d'eau, en aprés le serrer en

des pots vernissez.Il est meilleur & plus sain,à mon aduis, & mesmes il se garde plus long temps si on le cuit:car l'escume qu'on en leue en cuisant le purifie d'autant.On le doit donc cuire en la chaudiere à petit feu tant & iusques là qu'on y voye le fonds.Pour le rendre meilleur, on y doit verser du vin blanc vn voirre, du sel à proportion auec vn bouquet de sauge ou deux; vne poignee de sel pourra suffire.

Le beurre de May frais sans saler se conserue tout l'an. & sert (pour la bonté des pasturages) à beaucoup de frictions,mesmement aux parties pectorales en cas de necessité. Ne plus ne moins que on fait estat de la rosee de May, de la Biere de Mars,des œufs d'Aoust,& du pain cuit sur la fin de Decembre.

On peut frire le beurre qu'on destrempe auec mie de pain blanc gratuisé fort menu,deux drachmes de succre, autant d'amidon, & beurre frais sans eau, auec vn peu de canelle en poudre. On y peut destremper des moyeux d'œufs, dont on fait paste fine comme papier,qu'on enuelope & arrouse de moyeux d'œufs batus.Cela se frit en la paesle auec autre beurre tout frais.

DV FROMAGE.

LE fromage se faict de la plus espoisse substance du laict de vache, ou de chéure, ou de brebis. Du laict de vache,qui est le plus gras & le plus espois, se font les fromages Parmesans & Plaisantins, qui tiennent le premier rãg de bonté sur tous

les autres. Ceux d'Auuergne qu'on appelle fromages de forme tiennent le ſecond rang : car ils ſont gras & ſauoureux & ſe tranſportent en Italie & en pluſieurs autres païs. En tiers lieu ceux du Mont Iura & païs de Gruyere, pour la bonté des paſturages, ſont de valeur, & à la longue acquierent vne couleur par le deſſus preſques ſanguine.

Le laict de brebis n'eſt ſi gras, duquel toutesfois (comme eſcrit Matthiole) ſe font à Sienes & à Florence des fromages tres-bons qu'on appelle *Marzolins*: car leur paſte eſt douce & odoriferante: auſſi ne ſont-ils caillez de preſure, ains de fleur d'Artichaux.

Le laict de chéure eſt meilleur que celuy de brebis & plus ſec. Du laict de chéure ſe font en Normandie des petis Fromages fort delicats, vers le Ponteau de Mer qui ſe nomment *Angelots*. Matthiole eſcrit qu'on fait à Sienes du meſme laict certains fromages qu'il appelle *Rauaggiuoles*, deſquels (dit-il) on fait fort grand eſtat, à Rome. Pline eſcrit qu'on faiſoit du meſme laict des fromages tres-bons à Niſmes. On fait en d'autres lieux de bons fromages, comme en Holande, & meſmement en Suiſſe, à *Giſnay*, riere la Seigneurie du Canton de Berne. Ils ſont du rãg des Parmeſans & Plaiſantins, & quelques fois meilleurs. Quand les enfans y naiſſent leurs peres leur en font vn beau & grand, qu'ils leur gardent & cedent en don alors qu'ils les marient. On en fait auſſi à Glaris en Suiſſe, que i'ay veus, auec herbes fortes qui les font eſtre verds, & fort picquans, pour ſeruir d'aiguillons à vin.

Ils croyent que les herbes corrigent leur viscosité, mais aussi les eschauffent-elles dauantage, & les font boire au double & au quadruple. On fait present à Paris pour chose rare de certains fromages de Prouence, qui sont aussi tous verds, mais ils se font, en y meslant du suc de crottes de chéures.

De la façon des Fromages.

ON les fait de tout laict auec la cresme ou partie d'icelle, y adioustant de la presure, qui se fait du laict, lequel se treuue dedans le ventre des petits veaux, ou bien on les fait à la chardonnette, qu'on prend de la fleur des artichaux. La façon de la presure est telle. On sale le panserot de veau auec le laict qui se treuue en iceluy, & les tient-on quinze ou vingt iours au sel, le remplissans de laict ou d'eau tiede auec du sel, & pour rendre les fromages plus forts on y met poiure, girofle, & fromage vieux. Ce faict, on le suspend dedans la cheminee.

Les fromages d'Italie se font ainsi. On met quantité de fort bon laict & bien coulé sur le feu dãs la chaudiere, iusqu'à ce qu'il deuienne si chaud qu'on y puisse souffrir le bras nud. On y adiouste aprés vne once de bon fromage faict menu dedans l'eau auec peu de saffran broyé pour donner couleur Quand tout le fromage est prins & caillé, on le brise autant que de besoin auec vn baston blanc & rond. La graisse reduite au fonds de la chaudiere, on pestrit les bras troussez & les mains net

nettes,& tourne-on ceste masse iusques à ce qu'on cognoisse qu'elle est cuite par tout également, & peu ferme & ronde. Lors en la tirant dehors on la met sur vn linge tres-blanc en vn pressoir en pente, afin que le laict superflu s'escoule. Ceste masse bien pressee on la couure d'vn ais rond, chargé de pierres massiues sans y faire autre formalité pour ceste matinee. Ceste masse reduite en vn beau fromage sec est portee sur des ais en vn sellier, ayãt soin de le tourner tous les iours ce dessus dessous, iusqu'à ce qu'au quatriesme ou cinquiesme iour il iette quelque fleur comme farine,& lors on le saupicque d'vn peu de sel menu par dessus, le lendemain autant de l'autre part. On oste consequemment le drapeau dont la masse estoit enuelopee & le fromage nettoyé, on le laisse en cest estat iusques au lendemain matin, afin qu'il seche & s'endurcisse. En aprés y remettant le drapeau qui l'entortilloit,& salant vn peu plus le fromage du costé où on l'auoit premierement salé, on le met au dessous de quatre ou cinq autres fromages, sur lesquels on iette aussi du sel. On oste & remet les drapeaux tant que dedans vingt-cinq ou trente iours on voye les fromages vn peu plus durs que tendrelets, lesquels on met en tas iusques à cinq ou six. Ceux de Septembre veulent fort peu de sel, & encor fort menu, autrement, ils s'endurcissent plus qu'il ne faut.

Quant aux fromages des montagnes de la Sauoye,& nommément du Mont Iura, voicy comme on les fait. Aussi tost que le laict est tiré des vaches en vn grand seau, cependant qu'il est tiede, on y

met vne cuilleree de presure sur chasque seau, laissans leur laict demie heure en cest estat, aprés quoy on met le caillé en des formes de bois de Platane, qui ont cinq ou six pertuis dessous pour espurer le laict, & pour le mieux exprimer on le foule au genoüil auec vn ais rayé qu'on met dessus. Ce faict, on pose les fromages sur des bancs vn peu profonds par le milieu, chargez de grosses pierres pour les applatir, où on les laisse ainsi vn iour entier. Le lendemain on les sale d'vn costé, & le iour d'aprés d'vn autre, les mettant à l'essor sur des ais. Mais ie veux exprimer plus au long toutes leurs formalitez : car il n'est pas possible de mieux approprier leurs laictages. Auant tout, ils font prouision de presure, telle que nous l'auons descripte cy-dessus & de l'ezy comme ils l'apellent. Pour le faire, ils cueillent en Mars des racines d'orties, lesquelles estans sechees au four entieres, on les met en vn grand barril, selon le nombre qu'on a de vaches. On verse là dessus le petit laict qu'on a leué des serats ou serassees, qu'ils appellent *la Cuite*. Cest ezy sert pour faire trencher le laict, & quand ils en ont trop, il leur sert de breuuage, parce qu'il est aigret, & des-altere. Les montagnards tirent donc matin & soir leurs vaches, & pour faire du laict de bons fromages ils ne l'escrement point ou de deux traites ils n'en escrement que l'vne. De la cresme on fait le beurre, ce qui reste de clair en la beurriere ils le nomment *Batue*, laquelle ils serrent pour s'en seruir. On met le laict escremé ou demeurant auec sa cresme, en presure, & afin qu'elle s'incorpore auec le laict & la cresme, on les broüille, ce qu'on

qu'on peut auec leur grande cueilliere de bois. Le laict pris au bout de demie heure, on le bat tant qu'on peut iusqu'au fonds auec quelque baston pour le resoudre en laict tout clair. Ce que faict, on y met les deux mains pour presser le laict caillé, passans le bord d'vne escuelle de bois qu'on tiét de la main presques droit, son ouuerture contremont par dedans tout aux enuirons du seau, pour faire déprendre le caillé, & le faire descendre au fonds. En suite dequoy on en oste le petit laict, mais le caillé fort espois, lequel reside au fonds, coupé qu'il est par morceaux larges, est mis dedans des formes, le pestrissant, pressant & serrant tant qu'on peut, afin que le megue s'escoule par les pertuis qui y sont au dessous. Chasque fromage grand & large requiert vne poignee de sel blanc, (qui est plus foible que le marin) ou au plus vn quart de liure. Le megue, qui estoit demeuré au dessus du caillé, est ioint auec celuy qui est sorti par l'expression des fromages sur le feu en la chaudiere, mais auant que de bouillir, on y verse enuiron la sixiesme partie de laict escremé. Lors de l'ebullition on y mesle la batue de beurre qu'on auoit cy-dessus reseruee. Et pour faire trécher ce megue, on y met de l'ezy le quart d'autant qu'il y aura de laict. Quãd il a fort peu bouilly, le chauderon mis hors du feu, on leue par le dessus vne cresme bien grasse, qu'ils appellent *Grus*, lesquels ils mangent d'appetit auec du pain. Ce qui est caillé & qui tient le dessus est mis en escuelles de bois, & nomment cela *Serassee*, qui est blanche comme papier, & douce comme miel ou succre. Le reste qui aproche du fonds est

mis en des formes longues & quarrees, mais plus estroites en vn bout, & plus larges en l'autre, appellez *Serats*, qu'on laisse espurer deux ou trois iours. Que s'il n'y a dequoy combler la forme, on y en met encor le lēdemain: Au bout de trois iours on les tire de la forme, pour les saler bien fort, de peur des vers. Ils versent le petit laict qui reste des serassees & des serats en l'ezy qui s'entretiēt comme le rapé sur lequel on verse du vin par interualles. Le megue demeurant de residu sert de boisson aux vaches.

Il se trouue des petis fromages en Sauoye merueilleusement gras & delicieux, qu'on y appelle *vacherins*. Pour les faire on met le laict en la chaudiere sur le feu auec presure, & de là en vn cercle de bois, & quand ils sont prins, on les remue d'vn cercle en l'autre, puis-aprés on les sale legerement.

On fait aussi des bōs fromages gras en la Bresse qui est au Roy. Ils sont ronds de la circonference d'vne assiette, & de la haulteur d'vne coudee, on les appelle *Testes de Moines*. Ces fromages valent trop mieux que ceux de la Lorraine, qui sont de mesme forme. Pour les faire on met tous les iours du laict sans escremer en des grāds cercles & moules de bois tous percez, sans les presser, ne les saler, que bien fort peu, & quand ils sont plus fermes, on les tire de là pour les tenir en des moules de chalumeaux; mais ils se moisissent & corrompent facilement. On les mange souuent en rosties.

Quant à la façon des serats, ou recuites, ou serez, aprés en auoir traité cy-dessus, nous disons sommairement, qu'on les fait seulement de petit laict

laict cuit au feu,en la chaudiere,lequel est exprimé du laict caillé dont on fait les fromages.On ne fait bouillir le megue qu'vn seul bouillon. Et pour le faire trencher on y met de la batue auec quelque quátité de l'ezy, lequel se garde en vn tremoir large dessous,estroit dessus, qu'on sale fort à deux ou à trois fois. On y verse premierement le laict, secódement la batue,tiercement l'ezy, aprés on leue l'escume de dessus, de laquelle on peut vser. On peut saler le serez pour le garder tout l'an. On le frit en la paesle par trenches au beurre frais.

Olaus *liure 13.chap.45.* recite qu'au païs des Vvestrogots,les femmes seules font les fromages.Elles viennent en Esté de leurs maisons en certain lieu auec force laictages. Elles font chauffer leur laict en des chaudieres de grande capacité auec de la presure,& quand le laict est bouillant, elles y mettent des petits fromages par pieces,qui auront esté sechez au soleil & à l'air,& mettét leurs noueaux fromages en des formes quarrees. Il se fait (dit le mesme Autheur) des fromages és païs Septentrionaux si grands, qu'à grand' peine deux puissans hommes en peuuent porter vn seul au loing. Il dit encor que les Ostrogots & Vvestrogots(les Ostrogots sont les Gots tirans au Leuant, les Vvestrogots ceux qui tirent au couchant) font grand estat des fromages de brebis qui sont tres-hauts & tres-bons. En Fimmarchie on fait aussi des fromages bien sauoureux,& qui poisent plusieurs milliers de liures. Ils les font de laict de cheures, les ayans vn peu parfumez de la fumee de bois de myrte pour les garder plusieurs ans sans corruption & qui ser-

uent beaucoup durant qu'on tient les villes assiegees. Pline recite que Sorastres vesquit vingt ans par les deserts ne viuant que des fromages.

Du temperament des fromages noueaux & vieux.

TOut fromage est d'vn gros suc & vicieux, & pire encor à l'estomach fōdu entre deux plats, ou en potage, ou en rosties faictes au feu. Quand il est frais, il est froid & humide, phlegmatique & opilatif. Le salé qui est ia dur est chaud & sec. Celuy de vaches est le plus gras. Les fromages vn peu salez valent mieux que ceux qui sont sans sel, & les mols que les durs. Celuy toutesfois qui est menu & plein de petit laict fait bon ventre, est froid, & nourrit moins. Le gros ne lasche gueres & nourrit plus, mais il est difficile à digerer; & remplit l'estomach d'humeurs aigres & de vents. Il est aussi phlegmatique, retenant quelque acrimonie, à raison de la presure. Le fromage mollet & noueau moderément pris à l'entree de table auec succre & sel n'est pas tant dangereux. Les fromages qui ne sont ne frais ne vieux nuisent moins à l'estomach que les vieux, & se digerent plus aisément; mais les vieux sont tres-mauuais, visqueux & glutineux. Vray est qu'on en fait plus de cas pour exciter la soif par leur acrimonie, tant y a qu'ils sont fort cōtraires à la santé: car outre ce qu'ils sont de forte digestion, nourrissent peu, restreignent le ventre, remplissent l'estomach de vēts & humeurs aigres, engendrent la grauelle, la goutte, la douleur de costé, les humeurs choleriques, & opilent le foye.

Bref

Bref ils nuisent plus par leur qualité bruslāte qu'ils ne profitēt à subtilier les humeurs grossieres. Ceux de vache sont plus gras, nourrissent plus, mais ils passent mal-aisément. Ceux de brebis pour estre acres sont les meilleurs de tous, moyennant qu'ils soyent frais: car ils sont pires vieils & durs. Ceux de cheure, d'vn laict plus temperé, sont pires que tous autres, mesmement estans gardez: car ils se sechent iusques là qu'ils s'esmient en les coupant, toutesfois on en māge de tres-bons és isles Canaries. Alouis de Cadamost. Pour abreger, de quelque laict qu'on face les fromages, ceux qui sont trop salez, ou trop vieux, ou trop secs, ou trop glutineux, ou trop aisez à s'esmier, sont les plus pernicieux. Ceux qu'on tient pour les meilleurs ne sont pas sains, si on en vse trop souuent: car au dire des bōs compagnons ils gardent ceux qui en vsent des chiens, des larrons, & de vieillesse. Car le fromage ne permet de vieillir, il rend les personnes podagres, les contraignant de s'appuyer sur des bastons, dont ils chassent les chiens, & les faisant tousser toute la nuict, ce qui effraye les larrons, sçachans qu'on ne dort pas. Le prouerbe Latin y est formel

Caseus ille bonus, quem dat auara manus.

Le fromage qu'on donne chichement, est le meilleur. Leon d'Afrique *liure 8.* Impute à l'vsage des fromages fort salez qui se trouuent en Egypte, au manger de la chair des bufles, qui y est en vsage, les maladies dangereuses, fiéures, catherres & enfleures de genitoires, qui leur sont ordinaires. Que si toutesfois on desire d'en manger, ce doit estre plustost à la fin du repas, qu'au milieu ou au commence

mencemét,& peu:car il ſeelle l'eſtomach,reſtraint les viandes,les faiſant deſcendre au fonds,& reprimant les fumees qui s'eſleuent au cerueau, ſans nuire à la digeſtion. Les malades au moins s'en doiuent abſtenir.

Le ſerat ou ſerez eſt de qualité fort froide & humide,comme le megue,& plus, parquoy il eſt contraire à ceux qui ont l'eſtomach froid, pour ne pouuoir le digerer.Mais il profite durant les grandes chaleurs à ceux qui l'ont robuſte, ou à ceux qui ſont preſſez de chaudes defluxions. Il deſaltere auſſi,laſche le ventre,& prouoque le ſommeil. On le doit ſeruir (s'il eſt ſalé) ſur la fin du repas.Il n'eſt pas ſi ſain que le fromage qui eſt aſſez recent,mais il vaut mieux que le vieil ou trop ſalé. Le vieil ſalé eſt difficile à digerer,donne peu de nourriture,prouoque la ſoif,reſtreint le ventre, & engendre pluſieurs ventoſitez.

Au demeurant les fromages ſont bons & gras ſi les beſtes paſturent de bons herbages, ſi le laict dõt on les fait n'eſt eſcreſmé, s'ils ſont mols, doux, peſans, iaunes dedans, ſans yeux,de bonne odeur, ne trop frais ne trop vieux, ne trop forts ne trop ſalez. Les pires ſont ſecs, durs, blancs, maigres,legers, trop vieux ou trop ſalez, & pleins de feneſtres,pour n'auoir eſté preſurez à ſuffiſance. On ſe peut ſeruir de preſure d'aigneau ou de cheureau, ou de liéure à faute d'autre.Et faiſant les fromages, les mains dont on preſſe le laict dedans les formes pour en tirer le megue, ne doiuent eſtre ne trop chaudes, ne trop graſſes, mais attrempees, & que les femmes n'en approchent durant leurs purgations.

tions. Faut aussi que les ais où on les met, & les vaisseaux du laictage soyent nets & tiedes sans feu.

Du moyen de conseruer, attendrir & engraisser les fromages.

POur garder les fromages, le meilleur est de les tenir en des armaires comprins au dedans de la muraille, où le lieu est obscur, frais & humide. Il les faut souuent reuirer ce dessus dessous, les torcher de fois à autre, & nettoyer auec vn cousteau non trenchant, & ne souffrir aucune ordure sur les ais. Pour les meurir peu à peu & les maintenir en leur chaleur, il les gardent en vn tas de mil ou de lin. Et pour les preseruer de putrefaction, & les garder des mites & vermisseaux, ou pour les en chasser quand ils y sont logez, on les doit enuelopper de fueilles de serpentaire, ou bien on les arrouse d'huile d'oliue auec beurre salé: car il leur donne plus de couleur, ou plustost d'huile de lin ou de sa graine meslee auec vinaigre. Il y en a qui les frottent de mẽte ou de ius de porreau. ou de lie de vin, d'autres les lauent d'vne forte lexiue. Si auec laict caillé on mesle peu de ceruelle de belette, on gardera long temps le fromage de pourriture, & les rats ne s'en approcheront point.

Pour les attendrir, s'ils sont trop durs, on les met en du grauier, ou en farine d'orge, ou en vn tas de pois ciches ou en des fueilles d'orme. Certains reuendeurs de fromages les attendrissent tres-bien en ceste sorte, moyennant qu'elle plaise à chacun. Ils enuelopent les fromages qui sont trop durs en

vn linge, auquel ils font faire trois tours à l'entour dudit fromage, & le mettent ainsi tout au fonds de la cuue, de la paille dessous, du foin dessus, quād on fait la lexiue. Quand elle est paracheuee, & le linge tiré de là, on laisse par trois ou quatre heures le fromage s'espurer auec son linge, finalement il est deuelopé & mis dedans du foin trempé en de l'eau presques chaude, & ainsi on le serre en vn armaire. Quand le fromage est de brebis, il y en a qui le mettent par pieces en vaisseau vernissé auec de tres-bon moust, en telle quantité qu'il nage par dessus. Le vase biē clos, on le peut descouurir vingt iours aprés, & le fromage sera tendre.

Pour engraisser les fromages trop maigres, on met chacun d'iceux entre deux gazons de terre proportionnez à leur grandeur, pourueu que l'herbe soit du costé du fromage. Ou bien on les enuelope du cendrier dont on couure la lexiue en la cuue. On les peut mettre dedans des cendres leuees de la lexiue. On les peut aussi enueloper en du regain. Il y en a qui les fouissent dedans la terre sous le douzil du tonneau, mais leur odeur en est trop forte. On tient que si on met auec le laict de vache quelque peu de celuy de brebis, ils en seront plus delicats & sauoureux. I'aduoüe bien qu'ils en sont plus blanchastres, mais on les peut iaunir auec peu de saffran.

Pour trouuer plus de goust au fromage, il y en a qui le fondent en beurre frais sur vn rechaut auec des moyeux d'œufs batus, cresme, sel & succre.

D V

DV SEL.

NOus auons de deux ſortes de ſel, l'vn ſe fait d'eau ſalee l'autre eſt de mine ou de roche. Le ſel d'eau ſalee eſt de diuerſes ſortes, l'vn d'eau de mer, l'autre de puits, ou fontaines ſalees. Ceſtuy-là eſt noiraſtre & plus fort, ceſtuy-cy eſt fort blanc, & de moindre vertu. L'Eſpagne, l'Italie, & la France ſont fertiles en ſel marin, duquel les Anglois, Eſcoſſois, Belgeois, c'eſt à dire ceux des pais bas, & Oſtrelins ſe fourniſſent. La France a double cõmodité de ſel, à ſçauoir, de la mer Oceane & de la mer Mediterranee. Pour le regard de celuy de l'Ocean, les Iſles & Peninſules de Ré, d'Oleton, d'Areuert, de Broüage, de Marenes, de Royan, &c. en ſont riches. Telle en eſt la façon. On caue és lieux proches de la mer vne place en quarré de trente ou quarante pas en chaſque diametre, ferme au fonds & comme plaſtré, à fin que l'eau marine (qu'on y fait decouler) ne s'emboiue au dedans. Es mois d'Eſté May, Iuin, Iuillet, & Aouſt, on tire l'eau de la mer par des canaux, laquelle on fait premierement entrer dedans quelque grand creux artificiel comme vn petit eſtang, où on la laiſſe par quelque tẽps croupir & repoſer, & de là on la fait decouler dedans ce marais quarré, petit à petit & par la main du Saonier. Le fonds d'iceluy eſt diſposé par petits ſeillons & canelures en forme de chaſſis à papier, pour pouuoir y marcher à pied ſec de toutes parts, & par ce moyen l'eau de mer remplit en tournoyant peu à peu ce marais. Quand il y en a demy pied, on bouche le pertuis du conduit, & ceſte eau

battue de l'ardeur du soleil tout le iour se congele & coagule quelque peu en la superficie, comme la cresme sur le beurre, laquelle on leue auec engins de bois à mesure qu'elle se prẽd, pour la renger en petits monceaux sur ces chassis de terre. Si le vent du Nord tire, qui est la bize, l'eau se cõgele mieux. Sur le soir on retire tout le sel de ce iour-là sur les bosses desdits marais, qu'on esleue peu à peu en des grandes & haultes montioyes qu'on couure de terre en Hyuer. Auant qu il soit couuert, il est d'vne grande blancheur estincellante, ayant l'odeur des violettes de Mars. Pour le regard du sel de la Mediterranee en ce Royaume, il y a celuy de Pequaire prés d'Aigues-mortes, qu'on ameine sur le Rhosne en tres-grand nombre de bateaux plats, contre le fil de l'eau iusqu'à Seisel, qui sont tirez par multitude de cheuaux sur le grauier. On appelle ces traites, *les veages*. Ces salines ne sont pas seulement à Pequaire en Prouence, ains aussi à Berre, Yeres, l'Estan, & à la Valench. On tient que cent mille hommes ne suffiroyent pour espuiser ce sel en la saison. On void encores là les ruines des greniers à sel iadis dressez par les Romains.

En Espagne on fait aussi beaucoup de sel d'eau marine, à S. Luc de Berramedas, qui est le plus fort & corrosif.

En l'isle de Corfou, on fait du sel marin en vn lieu fort, dict Pagiopolis.

En Sicile la ville de Trapao est toute enuirõnee d'estangs salez de l'eau de mer, rẽdans vn incroyable nombre de sel.

La Sardagne (qui est vne grande isle) a plusieurs salines

ſalines ſpacieuſes qu'on ne peut eſpuiſer. Les meilleures ſont auprés de la cité de Calaris, où on baille par certain temps de l'an du ſel en quantité pour neant, & aux autres à fort vil prix. On le prepare ainſi. Au temps d'Hyuer, les eaux de mer entrent en certains eſtangs qu'ils appellent *Salines*, dedans leſquels elles s'endurciſſent par les chaleurs d'Eſté, & deuiennent ſel ferme & ſolide. Aux mois de Iuillet & d'Aouſt on en tire grand' partie, parce qu'il n'eſt requis de le tirer du tout, ce qui ne ſe pourroit faire ſans grands deſpens. Il y a encor d'autres ſalines, mais on ne s'en ſert point.

Es autres parties du monde il y a auſſi des ſalines d'eau de mer. Entre les iſles du Cap de Vert, vis à vis de la coſte d'Afrique, il y a grande quantité de ſel, en l'iſle qui en porte le nom. Elle a des grandes foſſes naturelles de deux lieuës de long, & d'autant de large, toutes couuertes de ſel coagulé, duquel les Eſpagnols & Portugais chargent leurs nauires à plaiſir & pour neant. On en pourroit charger mille nauires. Il y a auſſi des iſles en la mer rouge, où ſe fait du meilleur ſel du mõde, & nommément en l'iſle de Camaran.

On fait auſſi du ſel d'eau marine par l'artifice du feu materiel, comme en Zelande, & en Nortuegue, duquel vſent les païſãs. On le fait cuire en des grãdes chaudieres de fer, mais il eſt noir, & reuient à grands frais. Pour le faire, on creuſe par l'vn des bouts des grands arbres de pin & de ſapin, & les ayãt liez de gros cables fort ſerrez & en bon nombre, on y attache des pierres fort maſſiues pour les faire deualler au fonds de l'eau de mer, où elle eſt

plus salee, laquelle entree dedans ces arbres par les pertuis ; on fait incontinent distiller ceste eau en des canaux apprestez tout au bord de la mer qu'on fait cuire en chaudieres, & de là se tire le sel plus acre en Hyuer qu'en Esté. Olaus *liu.3.chap.43.*

Il y a des lacs salez en Europe, en Afrique, & aux Indes Occidentales, esloignez de la mer, dont on tire beaucoup de sel. Il y a en Russie au dire de Matth. à Micou *liure 2. chap.1* vn lac salé dict Carzibec, auquel le sel se coagule en Esté par la vertu du soleil comme aux marais salans. On fait aussi du sel blanc & poly de quelques lacs salez auprés de la ville de Fez en Barbarie. Leon d'Afrique *liu.1.*

Les habitans de Temixtitan au Royaume de Mexico, (comme tesmoigne Ferd. Cortez *en sa seconde relation*) tirent beaucoup de sel de ce grãd lac salé, dedans lequel leur ville est erigee, & en font des petits pains qu'ils vendent aux voisins & estrãgers. On en fait de mesme à Drahobis, où on reduit le sel cuit en diuerses portions.

On trouue en Italie des puits salez, desquels on fait le sel tres blanc & tres-fin, & nommément au terroir plaisantin. On y fait cuire l'eau sur le feu, & par ce moyen elle s'endurcit en sel. Il y a aussi des puits salez en la prouince de Caraian, dont on tire beaucoup de sel, & les Rois en font grand profit.

Il y a aussi des fontaines d'eaux salees, qui rendent du sel blanc en abondance. Prés de la ville d'Antegnera, iadis capitale des Mores au Royaume d'Espagne, il y a plusieurs endroits és montagnes qui sont proches de la ville, pleins de monceaux de sel en quantité presqu'incroyable, qui se

congele par l'ardeur du soleil, comme prés de Ceruie en la Romandide. Ce sel est faict de l'eau des fontaines auec celle des pluyes, laquelle se congele & cuit par la vehemence du soleil. Le sel y est si abondant, qu'il suffit à toute ceste contree de l'Espagne. Il y a vne fontaine d'eau salee en la Franche-Conté, où se fait force sel, en la ville, qui pour ceste occasion est nommee *Salines*. Il y a là sous terre sept sources d'eau, dont les six sont d'eau douce, & la septiesme d'eau salee. Et d'autant qu'elles s'entre-touchent fort prés à prés, on diuertit par artifice les six d'eau douce, & fait-on couler à part la septiesme d'eau salee. On en tire tous les iours quatre cens poinssons d'eau en lieu haut par des tres-grandes rouës que fait tourner vn cheual qui n'en feroit iamais vn de plus en vn iour qu'en l'autre. Il y a là sept chaudieres fort grandes, qui ne seruent qu'à cuire l'eau salee, (tres-claire & tres-pesante) à force de feu. On en fait du sel blanc à petits pains, qu'on appelle *salignons*. Il n'est pas si fort que le sel marin à beaucoup prés. On le debite par la Lorraine, Sauoye, Suisse, &c. Le bastiment de la saline est sous terre, consistant en belles voultes, hautes & magnifiques que les habitans de là disent estre faites il y a neuf cents ans, par celuy qui fit bastir la grosse tour de Bologne. Trois cents hômes y besongnent d'ordinaire. C'est miracle qu'on y trouue du bois à suffisance, mais le terroir a cela de particulier, que le bois y renaist en peu de temps.

Il y a aussi vne belle saline tout ioignant Luneboug ville d'Allemagne, au Marquisat de Brandebourg, du reuenu de laquelle plusieurs Abbez &

Prelats s'entretiennent. Les habitans de la ville s'en sont emparez à viue force, au regard dequoy ils furent condamnez par l'Empereur Frideric & par le Pape Nicolas. Les citoyens s'occupent principalement à la marchandise de ce sel. L'eau mesme auec la terre se charrie iusqu'à Hambourg, Lubec, & autres lieux esloignez. Le Duc Iean, arriere-neueu de Henry Leon, trauailla le premier à ceste saline, qui rendoit encor peu d'eau de son temps, mais il en ouurit vne autre plus abondante que la premiere. Ce fut l'an 1269. L'ouurage prospera fort entre ses mains. La premiere source de ceste fontaine salee fut iadis trouuee auprés du mont Calcaire, en vn puits, la charge duquel fut designee à des gẽs forts & robustes à fin d'en puiser l'eau iour & nuict. Et consequemment ceste charge fut distribuee également aux riches & aux pauures, ainsi qu'on le pratique encor pour le iourd'huy. L'ancienne colomne dure encor qui soustient la poutre, à laquelle est suspendu (comme par vne basse cule) vn grãd seau, duquel on puise l'eau de fort bas. Les canaux par lesquels on fait que l'eau coule, sont distribuez par vn ordre bien gentil, és maisonnettes de chacun, & y a cinquante tels canaux. Au bout de chacun d'iceux. Il y a vne cabane, & à chacune desdites cabanes il y a quatre poesles quarrees & larges de deux aulnes, à ce qu'on dit, & seulemẽt profondes, du trauers de la main. Estans vsees on les renouuelle sans les refondre. Le sel estant cuit par l'espace de deux heures est tiré hors desdites poesles, pour le distribuer en diuers lieux.

On tire aussi force sel blanc des fontaines salees

de

de la ville de Halle au païs de Suaube en Allemagne. Il eſt fort blanc autant ou plus que celuy de Lunebourg. Halle eſt vn mot Grec, qui vaut autāt à dire que du ſel. Ie ne puis comprendre, de quel ſel parle Herodote *in Melpomene*, quand il dit, qu'à l'entree du fleuue Boryſthene, on trouue du ſel en quantité preſque infinie. Prés de la ville d'Emde, en la Friſe Orientale, on fait auſſi du ſel tres-blanc.

2 Reſte à traiter du ſel de mine. Il s'en trouue en abondance és montagnes de la Pologne & ſur tout à Bochna & Vreliſca. Olaus *liu.13. chap.43.* teſmoigne que pour y paruenir, il deſcendit cinquante eſchelles, où il trouua pluſieurs ouuriers y trauaillans tous nuds. Du temps de Boleſlaüs quatorzieſme Duc de Pologne le ſel fut deſcouuert en des lieux ſous-terrains. On le tiroit du commencement en gros morceaux durs & ſolides d'vn lieu qu'on appelle auiourd'huy *Bochiue*, diſtant de quatre lieuës de Cracouie. Fut auſſi trouuee vne autre mine de ſel en vn lieu nommé Vviclitzze à cinq lieuës de la meſme ville. Quand on tire ce ſel, il ſemble que ce ſoit pierre noire auant qu'il ait paſſé par le feu. On donne aux beſtes à manger ces pierres non repurgees. Mais quant à celles qui ont deſia paſſé par le feu, on les fait moudre comme farine en alum blanc. Ce ſel eſt de duree & ne fond point comme celuy qui eſt cuit. A Bachnie, qui eſt en païs plat. Il y a au deſſus de la mine en trois lieux des trous quarrez pour donner iour au fonds d'icelle. Là les ouuriers rompent le ſel par grands quarties qu'on tire par des cordes iuſqu'au plus hault. On foüille touſiours plus bas, pour le deſir qu'on a de rencô-

trer matiere.

Il y au aussi en Afrique des mines de sel. Herodote tesmoigne qu'au delà de la Libye se trouuent roches & collines de sel. Mais Leon d'Afrique escrit qu'en la Libye mesme, qu'on appelle deserte, il se trouue de mesme sel, lequel s'esmie par morcelets. Du sommet de ces collines & à trauers ce sel s'escoule vne eau douce & fraische qui part de certains endroits où on bastit maisons auec mottes & blocailles de sel. Celuy qu'on fouïlle dedans la terre, est blanc ou vermeil. Le mesme Autheur *liure 9.* recite pareillement qu'il se trouue du sel gris, blãc & rouge en Barbarie & Numidie. Il y en a (dit-il) qui est comme du marbre ou comme iaspe, & notainment au dessus de Hodera en vn lieu nommé Tagazza. Alouys de Cadamoste *en sa nauigation*, atteste qu'il s'y tire force sel dur comme pierre que les Arabes & Azanaghes, font conduire par pieces à Tombut ou à Melli, & là on l'enleue incontinent au prix de deux ou de trois cents ducats la charge. Marc Paul *liure 1. chap. 32.* dit qu'en Tartarie, prés de la ville de Separga, au Royaume de Taytam, il y a de si grandes montagnes de sel, qu'elles pourroyẽt suffire à tout vn monde, mais il est si dur, qu'on ne le peut tirer qu'auec des grands marteaux de fer.

En certaines montagnes d'Ethiopie (au dire de Fr. Aluarez *en l'histoire* d'Ethiopie) sous l'Empire du Preste-Ian on tire du sel par quarreaux lõgs d'vne paume & larges de quatre doigts, qu'on charrie sur des bestes à voicture. Les six vingts pieces valent vn escu. Mais à la Cour dudit Roy, les six pieces valent autant. Il est si cher au Royaume de Da-

mut,

mut, qu'il ne s'achepte qu'au poids de l'or. En plusieurs contrees de cest Empire & des Maures voisins, le sel sert de monnoye, comme aussi en la prouince de Caniclu, par des petites masses de sel cuit. Marc Paul Venitien *liu. 2. chap. 38.* En l'Indie Orientale il y a vne montagnette dedans l'isle d'Ormus, cōtenante en l'vn de ses costez abondance de soulfre, & en l'autre elle fournit pierres de sel en bon nombre. Hist. de Portugal *pag. 211.*

Au demeurant, le sel sert à donner goust aux viandes & à les preseruer de putrefaction.

Il est chaud, sec, & corrosif, nuisant à l'estomach, & encor plus au foye, au sang & aux yeux. Il engēdre aussi la grauelle si on en mange trop. Pour bien blanchir le sel marin, on le met en l'eau si chaude qu'on y puisse souffrir la main, & en icelle faut le destremper iusques à ce qu'il soit fondu. On le doit laisser là durant vingtquatre heures pour reposer. Et ce faict, on le doit couler par vn petit linge clair & blanc, laissant les ordures au fond. On fait cuire ceste eau salee sur du feu, tant qu'il n'y reste plus d'eau. Le sel sera fort blanc, & sans diminution qui vaille le parler.

DV VIN-CVIT.

ON fait cuire du moust de telle sorte qu'il n'en demeure que la tierce partie, ou à faute de moust des raisins tirez des grappes. Autres le cuisent iusques à la consomption de la moitié, tant qu'il paruienne à la consistence du miel. Le meil-

leur moyen eſt, ſelon les Medecins, de le faire de mouſt tres-recent, de raiſins blancs, bien meurs, de bonne plante & prouenus en bon terroir. Mais les raiſins qui ſont noirs y ſont meilleurs. On les fait cuire à feu clair dedans vn chauderon, iuſques à la conſomption des deux tiers, en l'eſcumant touſiours, à fin qu'il ſoit plus beau & plus luiſant. On en fait és montagnes de Barbarie & nommément en celle de Beni-Achmed comme on apporte les raiſins de la vigne, & on ſerre le vin cuit en des vaiſſeaux bien grands. On en fait grand eſtat. Les Latins le nomment *Sapa*, ou *defructum*. Il nourrit, eſchauffe & humecte. Il ſert à ceux qui ont le flux de ventre, mais il opile le foye & les inteſtins, & ſi enfle la ratte, ſinon qu'on le corrige par le miel. Les cuiſiniers s'en ſeruent en pluſieurs ſauſſes, tant pour la chair, comme pour le poiſſon. Il y en a qui en vſent de matin en roſties.

DE LA RAISINEE.

ELle ſe fait de grains de raiſins bié meurs, noirs ou blancs, qu'on fait cuire dedans vn grand chauderon, ſans y mettre autre liqueur, les faiſant cuire iuſques à la diminution de la moitié, ou des deux tiers, ou des trois quarts. Mais on la doit inceſſamment remuer dedans le chauderon, de peur qu'elle ne bruſle, ou pluſtoſt ne la remuer du tout point. Eſtant cuite en forme eſpoiſſe propre à la raiſinee. Pour vne liure de ſeize onces on y adiouſte

Sucre

Succre,	*iiij.onces.*
Canelle,	*vne once.*
Gingembre,	*ij.drachmes,*

Mais auant que d'y mettre ce que dessus on la doit passer à trauers vn tamis renuersé, ou par vn linge blanc & clair.

Elle est de qualité chaude, aide à la digestion, & conforte l'estomach.

DE LA MOVSTARDE.

On fait bien nettoyer & cribler la graine, on la laue & laisse-on quelque temps en eau froide : on la remue bien souuent, afin qu'elle soit plus blanche, y adioustant des amandes pelees & pilees à part, & derechef on pile le tout ensemble auec de la mie de pain blanc destrempee. Finalement tout est dissoult en verjus, ou en fort vinaigre, le faisant passer par l'estamine. Si on la veut douce, on y met des choses douces ; si aigre, des choses aigres.

Il y en a qui espraignent auec la main la moustarde simple & destrempee, & l'ayans broyee auec fort vinaigre en vn mortier, la passent par l'estamine.

Pour en faire quantité on prend vn seau de vincuit, auec lequel on mesle vne demie pinte & peu plus de graine de moustarde, bien moulue, & on passe le tout par le moulin.

Autrement.

Graine de moustarde.	*ij.onces.*

Canelle, *demie once.*

On les pile subtilement pour en faire vne paste auec miel & vinaigre, & d'icelle des petis pains sechez au four ou au Soleil, qui se peuuent dissoudre, où en verjus, où en vinaigre; toutesfois elle n'en vaut de rien mieux.

Autre moustarde pourtatiue. On pile la graine de moustarde auec raisins, meslant ensemble peu de canelle & du girofle, dont on fait des petis pains, lesquels sechez sur vn tableau, on peut porter auec soy. Pour en vser il la faut dissoudre comme dessus.

Autrement.

Moustarde pulverisee, *iiij.onces.*
Succre, *ij.onces.*
Canelle, *iij.onces.*
Poiure, & gingembre, enuiron, *vne drachme.*

On les forme où en masse, ou en pains auec vinaigre & diatragant.

Il y en a qui pour oster la grande acrimonie de la moustarde, trempent lors des vendanges la graine en moust, & la mettent en des petits barrils.

On fait encor autrement la moustarde portatiue.

Graine de moustarde, *ij.onces.*
Canelle, *demie once.*

On assemble l'vn & l'autre en vne masse, les broyant auec fleur de farine & suffisante quantité de miel & de vinaigre, dequoy on fait des petites boules, qu'on seche en vn four chaud ou au Soleil. Pour en vser on destrempe les boules ou en vin ou en vinaigre. Elle est aisee à aprester, agreable au palais,

lais,& fort vtile à l'estomach.

Autrement.

On prend des meilleurs raisins noirs, égrenez & broyez entre les mains, les faisant cuire & consumer iusques à la moitié : aprés cela on les passe par vn linge assez espois,en les bien exprimant.

Puis on prend *de l'expression,*	*iiij.liures.*
De succre,	*demie liure.*
Gingembre,	*demie once.*
De poiure,	*autant.*
Canelle,	*vne once.*

Et à cela on incorpore autant de poudre de moustarde qu'il en faut. Elle se garde tout l'an.

Si on la fait de vin-cuit hors la saison des raisins, il y faut adiouster dauantage de succre, autrement le vin desia cuit acquerroit vne mauuaise qualité & saueur par vne seconde cuite. Parainsi si on préd du vin-cuit au lieu de raisins, on adioustera à quatre liures de vin-cuit vne liure de succre, & le reste comme dessus.

Autrement.

Graine de moustarde menue,infusee vn iour & vne nuict en vinaigre,	*iiij.onces.*
Succre blanc,	*ij.onces.*
Canelle,	*vne once.*
Gingembre & poiure,de chascun,	*ij.drachmes.*

Le tout est malaxé auec raisinee & vin-cuit, en forme de masse. Quand on en veut vser, il la faut gratuiser en vne saussiere, & la destremper auec vin ou vinaigre.

Autrement.

Vin-cuit,

Rai

Raisinee, de chacun trois liures.
Semence de moustarde menue infusee la nuict en vinaigre, *iiij.liures.*
Succre, *demie liure.*
Canelle, *ij.onces.*
Gingembre,
Poiure, *de chacun demie once.*
Dont on fait la moustarde selon l'art.

Il y en a qui prennent quatre onces de moustarde menue infusee en vinaigre, miel cuit, vin blanc & escumé deux onces, on mesle le tout ensemble.

On fait ainsi de la moustarde rouge. On pile la moustarde auec raisins de passe, rosties de pain, vn peu de canelle, ou à part ou tout ensemble, qu'on dissout ou en verjus, ou en vinaigre, ensemble vn peu de moust, faisant le tout passer par l'estamine.

Quelque moustarde qu'on face, on doit obseruer que pour l'engarder de s'éuenter il n'y a rien meilleur que de mettre dedans des clous de girofle entiers. Il y faut aussi mettre vn fer tout rouge vn seul coup.

La moustarde eschauffe notoirement, comme aussi Dioscoride nous en fait foy. Elle subtilie & attenue, est bonne à l'estomach, mesmes au temps d'Hyuer, mollifie le ventre, resiste aux defluxions, mondifie les humeurs du cerueau, toutesfois elle nuit aux yeux à cause de son acuité. Galien escrit, qu'elle est chaude & seche au quatriesme degré, & Auicenne, qu'elle diminue la ratte. On fait estat de la moustarde de Valay, mais celle de S. Mexant en Poictou precede, & plus encor celle de Dijon en

Bour

Bourgongne emporte le prix, ou pour la preparation, ou pour la bonté de la graine.

DV VINAIGRE.

GAlien estime, que le vinaigre est composé de chaude & froide qualité contraire l'vne à l'autre, fort subtile, mais la qualité froide surpasse la chaude. Il est aussi fort incisif & resolutif. Rhasis & Arnaud de Ville-neuue luy attribue cinq proprietez, c'est à sçauoir, Qu'il desseche, refroidit, amaigrit, esteint le sperme, engendre humeur melancholique. Nous disons plus, c'est que si on en vse trop frequemment, il offusque la veüe, offense la poitrine, & le foye, gaste les nerfs & engendre la toux. S'il treuue l'estomach plein, il le lasche, si vuide, il le restreint. On peut temperer sa frigidité en le faisant bouillir ou auec poiure, ou auec raisins de passe, & canelle. On peut aussi amoindrir sa force, en y mettant du vin, ou du pain rosty, ou de l'eau rose, ou raisins de cabas.

Pour faire de bon vinaigre, on doit destremper en bon & fort vinaigre de la farine de seigle, dont on fait vn petit tourteau qu'on cuit au four. Estant cuit, on le remet encor tremper en vinaigre iusques à trois ou à quatre fois, en l'y mettant par morceaux. On pourroit adiouster du leuain à la farine.

Et pour estre encor meilleur, on peut distiller le meilleur vinaigre qui se pourra treuuer au Bain-Marie ou sur les cendres, ayant les bords bien

estoupez de colle, faisant dessous vn feu doux l'espace de trois ou quatre heures: cependant le flegme, c'est à dire, l'humidité excrementeuse se preparera, laquelle on doit ietter là comme chose inutile. On cognoistra que le phlegme en sera hors, quand le vinaigre sera consommé iusques à la tierce ou quarte partie. Ce faict, toutes les iointures de l'alambic seront bien bouchees, afin qu'il ne s'y face aucune euaporation. Alors on doit accroistre le feu peu à peu. Et par ce moyen on tirera pour la seconde fois vinaigre fort bon & tres-blanc iusques au marc, duquel le signe certain sera quand on verra quelque liqueur ayant consistence de miel ou de poix. Autant en pourra-on faire au vinaigre rosat & susat.

Pour former communément du bon vinaigre, on met en Esté huit iours durant ou plus au Soleil du vin fort en vn vaisseau non plein, ou au four chaud, si le vase y peut entrer, ou dedans vne chaudiere pleine d'eau boüillante sur le feu. Et pour le rendre plus fort, on met dans le vinaigre des meures vertes sauuages & des cournoilles qui cómencent à rougir puluerisees & mises en pelotes destrempees en vinaigre & sechees au Soleil, Il y en a qui pour aigrir le vin mettent en iceluy par plusieurs fois vne piece d'acier ou de brique toute embrasee, ou des raisins verts & sauuages, & de la graine d'oignons, ou des nefles vertes ou des meures, ou des cormes ou des prunelles vertes, ou des cerises aussi vertes, rouges dedans, noires dehors, ou fleurs de cormier, ou d'hieble ou de soyer, ou des féues rosties en la braise toutes chaudes, ou des

racines de reforts, ou bletes, ou de gramon, ou de ronce, ou du petit laict, ou noix bruslees, ou decoction de pois ciches; ou fueilles de poirier sauuage, ou les poires mesmes. Pour le rendre plus fort, la racine de pyretre y est propre, morceaux de pain d'orge frais, le marc des raisins seché par deux iours. Et pour conseruer le vinaigre en son aigreur, le meilleur est d'y mettre par le pertuis vn baston de saule rouge.

On peut faire du vinaigre de vin gasté, le faisant boüillir, & en boüillant on en oste l'escume, & le faisant decroistre du tiers, & ce faict, on le met en vn vaisseau, où il y ait de fort vinaigre, & y ayãt adiousté du cerfueil, on le bouche tres-bien. Ou on le fait decroistre de la moitié, y mettant du poiure en poudre & du sel; & ce faict, on le tient au Soleil. Si on a douze seaux de vin gasté, on en fait bien boüillir vn, lequel on mesle auec les onze, l'augmentant & le diminuant selon que le vinaigre sera foible ou fort. Ou bien, on prend de la mie de pain chaud venant du four, vn voirre de fort vinaigre, auec gingembre, poiure, pyretre de Leuant, Calamus odoratus, le tout broyé & mis dedans le vinaigre, & consequemment la mie de pain chaud tellement disposee qu'elle reçoiue en soy tous les susdits ingrediens. Ce pain seché au four, on en fait poudre, de laquelle si on en iecte sur du vin gasté, il aigrira, mais tel vinaigre n'en est iamais si sain.

Pour faire du vinaigre sec & portatif, on prend du verjus de grain bien vert, lequel on pile, auec fort vinaigre, dont on fait de la paste, & des petits pains, qu'on fait secher au Soleil; on y peut adiou-

ster

ſter des cournoilles & meures vertes. Et quand on a beſoin de vinaigre, on fait tremper en vin ces petits pains pour en vſer en guiſe de vinaigre. Il y en a qui y adiouſtent des grapes de gros verjus, & du gland non encor meur.

Pour faire du vinaigre roſât ou ſuſat, on met des roſes rouges nouuelles ou ſeches en bon vinaigre blanc. Les boutons vn peu ſechez à l'ombre ſont plus propres, hors mis le blanc des fueilles qui eſt au fonds. Il eſt bon de tenir par quarante iours les roſes au vinaigre. Le meſme ſe fait des fueilles de ſoyer pour compoſer le vinaigre ſuſat, qui eſt contraire à tous epileptiques.

Pour faire vinaigre de pommes & de poires, on les garde en vn mõceau par trois iours, & ce faict, on les met en vn tonneau auec eau de pluye & de fontaine qui ſe doit bien boucher, & au prix qu'on tire de ce vinaigre, on remet de l'eau deſſus : mais il faut que les pommes ſoyent ſauuages & fort reueſches au manger demeurans trente iours à s'aigrir, auant que d'y toucher. Pour vinaigre de poires, on garde trois iours en vn monceau des poires ſauuages, mettant tous les iours vn petit d'eau deſſus par l'eſpace de trente iours.

Quelque vinaigre que ce ſoit, s'il demeure trop à s'aigrir, on y doit immiſcer ſel pilé auec poiure & leuain, & ſur tout de l'acier enflambé & tout rouge, & le tenir au Soleil.

DV VERIVS.

ON fait le verjus ou de fruitages ou d'herbes. Celuy de fruits ou meurs ou non meurs; Meurs, comme de citrons, orenges, grenades; ou non meurs, comme d'aigrets, pommes ou poires sauuages.

Le verjus d'aigrets, selon Galien & l'experience, est refrigeratif, profitant aux ardeurs, & donnant bon appetit.

On le fait des aigrets au temps de la vendange, ou des lambrusches, mises au pressoir comme raisins. On les met puis-aprés dedans la cuue, bien couuerte d'vn gros linge, tant que le marc s'enleue, & que la lie demeure au fonds, laissant le reste du verjus clair & purifié. Il le faut saler quand par ebullition il aura mis hors toute son escume comme le moust. Bref auant que de l'entonner, il le faut faire reposer sept ou huict iours dedans la cuue, & le faire passer (qui veut) par vn linge. Le sel dont on le sale doit estre frit & bien chaud, & le boucher quand il est entonné. On le peut garder vn ans, voire deux ans.

Le ius d'orenges sert de verjus, si aigres, le verjus en est froid; si douces, chaud. On adoucit le ius des aigres, si leur ayant osté la peau & pellicule, on les laisse tremper en eau succree. Galien tient que le ius des orenges aide aux estomachs foibles. Les masles ont la peau rude & sont aigres; les femelles la peau douce & plus mince, comme aussi sont plus pleines de suc.

Le ius de citron est froid, trop plus que celuy d'Oranges. Il sert aux viandes chaudes & rosties en Esté. Celuy de Limons, l'est encor plus: car il abonde plus & en acidité, & en aigreur.

Le ius de grenades douces ou aigres-douces rafraischit. Il peut seruir en Esté, mesmement aux malades, ausquels le vin n'est pas permis.

On peut faire du verjus sec, si on le fait bouillir en vn vaisseau d'airain, iusques à ce qu'il soit coagulé, en consistence du miel, ce faict, on le seche au Soleil.

Le verjus de pommes sauuages non meures se fait en les pressurant comme le vin. En suite dequoy on les met en vn tonneau sans sel. Ainsi fait-on celuy de cormes vertes, mais l'vn ne l'autre n'est admissible, qu'il n'ait vn an. L'vn & l'autre verjus sont bien bons & sauoureux.

Le verjus d'herbes se fait ainsi. On prend vinaigre, persil, mente verte, marjolaine, serpolet, basilic, force ius d'ozeille, le tout broyé & passé ensemble auec canelle ou autre espice, & vn peu de saffran.

Autrement. Ozeille longue ou ronde, ou de la rassise broyee, & pour corriger la frigidité de l'ozeille, girofle, muscade, peu de poiure, sauge, poiure, en latin *Piperitis*. Ou du cresson Alenois auec vn peu de sel. Ou bien on pile pour le mieux vn ail auec du fenoüil doux, & ce faict, on le dissout en verjus d'aigret noüueau, passant le tout par l'estamine. Si l'aigreur est moleste, on la peut temperer par l'addition de vin blanc auec espices.

Autrement le verjus se fait auec persil, salmonde, ser

de, ſerpolet, blettes, le tout pilé auec canelle, gingembre & ſel eſt diſſout en verjus & vinaigre, & paſſé auec des aulx broyez par l'eſtamine. Ce verjus reſchauffe & ſert en Hyuer.

Autrement. On trempe en vinaigre du pain blãc auec ſauge verte, laurier, blettes, ozeille, perſil, ſalmonde, & gros choux. Le tout pilé & broyé auec le pain, on y adiouſte ſel & poudre blanche auec vinaigre. S'il eſt trop fort, on y met du verjus. On paſſe le tout par l'eſtamine aſſez eſpois.

On fait auſſi du verjus de froment, ou pluſtoſt de ſegle vert, qu'on paſſe auec pain roſty, verjus, vinaigre; & pour correctifs de la frigidité, ce que deſſus.

DV SAFRAN.

GAlien tient, qu'il eſt aucunement aſtreinctif. Il eſt chaud au ſecond degré, ſec au premier. Il aide grandement à la concoction, & ſert au foye, au cœur, aux poulmons, à l'eſtomach. Il reſioüit, &, ſi on en prend outre meſure, iuſqu'à donner la mort. Il eſt auſſi aperitif. L'odeur d'iceluy, trop frequente trouble l'eſprit. Le meilleur eſt celuy du Leuant, qui eſt gras & odorant, & qui picque à l'œil quand on le taſte. Il en croiſt en quantité en quelques prouinces de ce Royaume, comme en Angoulmois & ailleurs. Pour en vſer, eſtant ſeché au feu & mis en poudre on le diſſout ou en verjus ou en boüillon.

Des Espices qui seruent à nostre vsage.

LEs espices sont chaudes en qualité, mais les vnes plus, les autres moins. Sont contraires aux rheumatiques, febricitans, & à ceux qui ont chaleur de foye, mesmement lors de l'Esté & des iours Caniculiers. Elles seruent à ceux de froide complexion, en païs froid & en Hyuer.

DV POIVRE.

C'Est vn abus vulgaire de dire auec les Empiriques que le poiure ait vertu de refrigerer. Car le goust d'iceluy aspre & picquant, & le terroir soubs la Zone torride où il croist, nous fait cognoistre sa qualité auec l'espreuue, qui est d'estre fort chaud & desiccatif, chaud, dy-ie, iusques au tiers ou quart degré, le long plus que le rond, & le blanc plus que le noir, selon Galien. Car il y en a de trois especes, ainsi que Dioscoride *liu.2.cha.150.* Galien *liu.8.de Simpl.* & Pline *liu.12.chap.27.* l'on obserué. Il entretient la santé, conforte l'estomach, & estant concassé pour ne penetrer au foye, iusques à seize ou dixsept grains, dissipe les vents auant ou aprés le repas. Il fait vriner, appliqué ou beu, guerit les frissons des fieures intermittentes, guerit aussi les morsures des serpens, fait sortir l'enfant mort. Estant beu, sert à la toux, auec miel on en oinct l'esquinacie pour en guerir, masché auec raisins secs purge le cerueau du flegme, ouure l'appetit, &c. mais il nuit à la veüe, pour son acuité.

Le noir

Le noir & blanc croissent aux Indes de Leuant en toute la region des Malabares, & s'y vend deux ducats & demy le quintal. Il en croist aussi aux Isles de Iaua & de Sunda, &c. Les Malabares, le nomment *Molanga*, & ceux de Malaca, (es lieux maritimes desquels il croist, mais de peu de valeur pour la pluspart) *Lada*. L'arbre du noir & du blanc (qui se ressemblent comme la vigne blanche & noire) retire au sep de vigne, à raison dequoy on ne l'edifie que prés d'vn autre pour luy seruir d'appuy. Il a les fueilles rares & verdoyantes comme le citronnier, mais moindres & plus aigues. Les grappes naissent entre les branches. Les Indiens font cõfire ces grapes pour leur vsage, beaucoup moindres que des raisins & le fruict trop plus petit, qui croist dedans les fleurs azurees, vert au commencement, consequemment blancheastre, & finalement tout noir par la force du soleil. Quelques-vns tiennent qu'il est meur en Ianuier, Vartoman *liu.3.* en Octobre. L'vn est semé, l'autre croist de nature.

L'arbre du poiure long se treuue à Bengala, loing de cinq cents lieues de Malabar, & ne ressemble en rien à celuy du rond blanc & noir. Le poiure long s'y vend vn ducat le quintal, & le rond douze ducats.

DV GINGEMBRE.

LE gingembre est de vertu chaude & seche. Galien tient qu'il est plus materiel & moins subtil que le poiure, parce que le gingembre est composé d'vne grosse, indigeste, humide & aqueuse

ſubſtance, propre à manger auec les choſes crues. Il aide à l'eſtomach & à la veüe. C'eſt vne racine comme celle d'Iris qui poiſe quatre liures ou huit, ou douze, de deux ou trois paulmes de long. La fueille reſſemble au glayeul aquatique, mais celle du gingembre eſt plus noiraſtre. La tige & les fueilles pareillement de deux ou de trois paulmes de hauteur. Il croiſt en toutes les contrees de l'Indie, auſquelles on le ſeme. Celuy qui vient de nature ne vaut rien. Le meilleur & le plus commun eſt celuy de Malabar, duquel les Arabes & les Perſes font eſtat. Le ſecond en bonté eſt celuy de Bengala, & de Dabul. Le dernier eſt celuy de l'Iſle de S.Laurent, & de Comori proche de l'Ethiopie. Il en croiſt auſſi en Tartarie en la prouince de Caniclu. Pour le multiplier Vartoman eſcrit qu'on le replante d'an en an, & le recouure-on de la meſme terre. Il ſe garde trois ans auec le poiure, ou auec ſel & eau, ou miel. Les Indiens quand il eſt vn peu ſec l'enduiſent de limon, pour boucher les pores d'iceluy, afin que plus long temps il ſe conſerue en ſon humidité naturelle. Le plus blanc eſt le meilleur.

Quand il eſt verd, les Indiens le decoupent menu, & le meſlans auec les autres herbes, le mangent en ſalades auec vinaigre, huile, & ſel, & le font cuire auec le poiſſon & la chair. Ou bien on le confit en ſuccre, eſtant par ce moyen rendu plus plaiſant & ſtomachal.

DV GIROFLE.

LE girofle sert aux yeux, au foye, au cœur, & à l'estomach. Son huile est excellent contre le mal des dents. Il est chaud & sec au tiers degré. Il sert au flux de ventre de cause froide, & aux maladies froides de l'estomach. Il a les vertus du Baulme. Deux ou trois gouttes en boüillon de chapon guerissent la colique. Il aide fort à la digestion, si on le fait boüillir en bon vin auec semence de fenoüil. Il est tres-bon masché cōtre le serain. Le parfum faict de girofle est fort soüef & sain.

On ne treuue point que Dioscoride ne Galien en ayent faict mention comme Pline *liu.12.* Les Arabes, Perses, Turcs & Indiens le nomment *Calafur*. Il en croist seulement en trois des Isles Moluques Tidoré, Ternatte, & Matthian, où on l'apelle *Chanque*, faut voir l'Histoire de la nauigation de Magellan. L'arbre croist en l'Isle de Zeilan, mais sans fruict. Celuy des Moluques croist de soy-mesme par la cheute des girofles en terre, és rochers & lieux aspres, en tel nombre qu'on en void des forests. Dedans quatre ans ou huit (comme les autres veulent) l'arbre raporte fruict, & dure iusqu'à cent ans. Il ressemble en fueilles, figure & grandeur au laurier. Il est fort branchu, & abondant en fleurs, qui se forment en girofle, premierement blanc, en aprés verdoyant, finalement roux & noir, auec la teste comme vne petite estoille, de laquelle les pointes sont recourbees par dehors. Quand la fleur est nouuelle elle surpasse toute autre fleur en bon-

ne & souësue odeur. Elle est de la couleur de l'orenge, & de ceste fleur (qui naist à l'extremité des branches) est produit (comme dict est) le girofle comme vne pointe qui change de couleurs. Il ne croist aucune herbe sous cest arbre : car il attire à soy tout le suc & l'humeur de la terre. Le fruict se couë de l'arbre est sec dedans deux ou trois iours, & lors on l'enuoye à Malaca. S'il y a plus de fleurs en l'arbre que de fueilles, c'est signe d'vn grand rapport. On recueille le girofle en sa maturité depuis le quinziesme de Septembre iusqu'en Ianuier & Feurier, on ne le prend à la main, mais à force de le battre comme on bat les Noyers.

Il se conserue en sa bonté si on l'arrouse d'eau marine. Les habitans des Moluques (quand il est vert) le mangent auec sel & vinaigre, le plus tendre est confit en succre, il est fort plaisant à la bouche. Les femmes en distillent de l'eau fort odoriferante, qui rend l'haleine douce.

DE LA CANELLE.

Elle est de qualité subtile, chaude & seche, quasi au tiers degré, selon Galien. Elle incise & resout les superfluitez du corps, ouure les opilations des veines, & recree bien fort le cœur, eschauffe & desseche auec quelque astriction. Sert au cerueau, à l'estomach pour la digestion, au foye & sur tout à la veüe, dessechant les humiditez superflues de l'estomach & du cerueau. On en tire de l'eau au bain-Marie, qui est souueraine à la guerison de plusieurs maladies.

Au reste la canelle est vne escorce seconde & interieure d'vn arbre duquel le tronc est par fois aussi gros que la cuisse d'vn homme, & qui ressemble à l'oliuier, ou à l'orenger, fort branchu, les fueilles de couleur de celles du laurier, mais de la forme des fueilles du citronnier, les fleurs blanches, le fruict noir & rond, de la grosseur des petites oliues. Lors que la chaleur du soleil fait entr'ouurir la premiere escorce, on tire celle de dedans, la reduisant à petites membranes à quatre coins, laquelle estant iettee à terre, se contourne en rouleau, si qu'on diroit que ce n'est que l'escorce d'vne branche. Estát mise au soleil, elle y acquiert la couleur rosee que elle a.

Cest arbre se plaist à la secheresse, ne croissant en Arabie ni en Ethiopie, selon l'erreur des Anciens, non plus qu'en la Chine ou au Bresil, ou en autre contree du nouueau monde, selon quelques modernes. Il ne croist qu'en l'isle Matthian vers les Indes prés des Moluques, & en celles de Zeilan, de laquelle on tient la canelle pour la meilleure: & de faict, les Portugais ou Espagnols en chargent leurs nauires. Ceste isle est appellee par les naturels du païs *Tenarisim*, c'est à dire terre de delices: car l'air y est bon & sain à merueilles, de sorte qu'on y vit fort long temps sans maladie. Ioint que les monts & les campagnes y abondent tousiours en toutes sortes de fruicts tres-excellens. On en pourroit biẽ dire auec Homere en l'Odissee.

Poire sur poire on void se faire meure
En tout temps là, pommes sur pommes naistre,
Raisins aigrets estre en fleur à toute heure,

Deuenans doux, figues sur figues croistre.

Quand on a leué la canelle de l'arbre, on n'y touche de trois ans aprés. Elle se vend à Zeilan mesmes, cent ducats le quintal. Les Indiens font de l'eau des fleurs & de la racine de l'arbre, qui est bône & singuliere, mais beaucoup plus celle qu'on tire de la canelle recente, contre les imbecillitez de l'estomach. Elle côuient aux froides maladies tant des hommes que des femmes, vne seule goutte ou deux fait reuiure les personnes à demy mortes. Elle sert aux defaillances de cœur des vieilles gens. Elle aide aussi aux femmes grosses qui sont en trauail. C'est merueilles que la canelle diminue de sa force au defaut de la lune.

Il croist aux isles de Giaua, & au païs de Malabar, d'vne autre espece de canelle qui est sauuage. Les quatre quintaux n'y valent qu'vn ducat.

DE LA MVSCADE ET MACIS.

LA noix muscade est chaude & seche au second degré, sert à l'estomach, au foye, à la veuë, est astringente, dissipe les ventositez. La meilleure est grasse, pesante & tirant sur le rouge. Sa bonté se cognoist, si en la perçant d'vne espingle, on la retire vn peu grasse.

L'arbre ressemble à vn poirier ou plustost à vn pescher, mais les fueilles sont plus courtes de celuy qui produit la muscade. Elle ne croist qu'en l'isle de Bandan. L'arbre croist bien aux Moluques & en l'isle de Zeilan, mais il y est sterile.

La muscade est couuerte d'vne grosse escorce qui

qui s'entr'ouure quand elle est meure, comme la verte de la noix que nous auons, & fait voir celle de dedans qui est plus mince, laquelle nous appellons *macis*, & eux *Buna palla*, & ailleurs *Iaiful*, mais la muscade, ils la nomment *Palla*. Quand le macis est meur, il est rouge & incarnat, mais estant sec, il acquiert vne couleur tirant à celle d'or. On le cõfit, entre les Indiens, au succre, ou on s'en sert heureusement contre les maladies du cerueau & des nerfs. Il se vend simple trois fois plus cher que la muscade, de laquelle on fait aussi de l'huile fort stomachal. On la confit pareillement au succre aux lieux de l'Inde où on l'achepte. On vse aussi de graine de paradis & de haringal pour espicerie.

On fait de la pouldre assortie de toutes ces espiceries.

Pouldre d'espices assortie.

Gingembre	*quatre onces.*
Muscade	*deux onces.*
Canelle	*vne once.*
Girofle	*vne once.* Soit faicte pouldre.

Autre pouldre de la composition de l'Autheur.

Canelle	*vne once & demie.*
Muscade	*six drachmes.*
Girofle	*trois drachmes.*
Gingembre,	*autant.*

Autrement, & de l'Autheur.

Canelle	*vne once*
Muscade	*cinq onces*
Girofle	*deux drachmes*

Autr

Autrement.
Gingembre *quatre onces.*
Canelle *trois onces & demie.*
Poiure rond *vne once & demie.*
Poiure long *vne once.*
Muscade *deux onces.*
Clous de girofle *vne once.*
Graine de Paradis, garingal *de chacun vne once.*

Autrement. *Gingembre* *deux drachmes & demie.*
Poiure rond, *deux drachmes.*
Canelle, muscade *de chacun vne drachme.*
Clous de girofle *demie drachme.*
Graine de Paradis *vne drachme.*

Ces deux dernieres pouldres seruent aux sausses & potages, &c.

Autrement pour le ciuier.
Gingembre *huict onces & demie.*
Poiure *quatre onces.*
Muscade *deux onces.*
Girofle *vne once.*
Graine de Paradis *demie once.*

Soit faict pouldre pour seize onces.

Pouldre blanche. On fait piler & sasser en vn tamis du gingembre, & pour blanchir la pouldre, pour vne liure de gingembre, il y faut vne once d'amydon.

Pouldre Duc.
Succre fin *deux onces.*
Canelle fine *deux drachmes.* Soit faicte pouldre.

Quelques-vns la font ainsi.
Succre *vne once.*
Canelle *demie once.*
Girofle

Girofle — *deux ou trois clous.*
Gingembre, peu comme vne féue. Mais elle semble trop aspre.

Toutes ces pouldres se gardent vn mois, voire quarante iours sans se gaster. On les doit tenir en des sacs de cuir, pour ne s'esuenter, ne l'estans ia que trop par la longue traite de leur apport. Car on compte depuis l'Espagne iusques à Calicuth où on debite le poiure & le gingembre, quatre mille lieuës par mer, & de là iusques aux isles Moluques & autres qui n'en sont fort esloignees, rapportans le girofle & la muscade, deux mille lieuës.

Des semenses desquelles on vse en mangeant les fruicts cuits à la table.

QVand on sert sur la fin des repas les fruicts cuits, comme pommes & poires, ou pesches, &c. on les couure de fenoüil, ou d'anis, ou de comin, ou de coriandre, ou d'aneth, ou de carui, qui sont propres à corriger les flatuositez, & la frigidité qui y est. Ce sont toutes semences chaudes & seches au tiers degré, ayans cela de propre d'aider à la digestion, mais chacune a quelque vertu particuliere.

Le fenoüil & l'anis aident à la conseruation de la veuë.

Le coriandre & l'aneth y sont contraires, si on en vse trop.

Le fenoüil & le coriandre sont de tardiue digestion.

Le comin, anis, carui, & aneth, aident à l'estomach, & facilitent la concoction.

Le comin & coriandre, ſelon le iugement d'Auicenne, ont ceſte vertu principale, de rabatre les fumees qui montent au cerueau.

Le coriandre & l'aneth prouoquent le dormir.

L'anis & l'aneth deſopilent.

Le fenoüil & le coriandre reſtreignent l'eſtomach & le ventre.

Le fenoüil ouure les conduits des veines & nourrit peu.

Le comin prouoque l'vrine.

L'anis modifie l'eſtomach de flegmes, fait auoir l'haleine bonne, & vaut mieux confit, comme le coriandre, que ſimple.

Le coriandre, ſelon Hippocrate, eſchauffe & rabbat les fumees, oſte les cruditez de l'eſtomach, & fait dormir prins à l'iſſue de table. Autres tiennẽt, qu'il a vertu de rafraiſchir. Mais Galien maintient qu'il a quelque froidure & auſterité auec ſa chaleur, & qu'il eſt tres-vtile à la teſte & à l'eſtomach, ſi on en vſe à la fin du repas, notamment quand on l'a parauant deſtrempé au ius de grenades & vinaigre, pour amender ce qu'il a de qualité veneneuſe. Autres le pulueriſent, & l'ayant bien ſeché, le trempent vingtquatre heures ſeulement en bon vin & en vinaigre. Quoy qu'il en ſoit, il eſt bon de n'en gueres vſer, de peur que l'eſprit ne s'en trouble.

De ces ſemences on en peut compoſer des pouldres digeſtiues pour la fin du repas auec quelques autres ingrediens.

Canelle bonne & choiſie, fenoüil doux, coriandre preparé, anis trié, regliſſe mondee, de chacune vne drachme.

Succre

Succre fin deux onces.

Le tout puluerisé & meslé ensemble pour en prendre vne cuilleree à la fin du repas.

Autrement.

Coriandre preparé au suc de coins vne once & demie.
Conserue de roses en roche deux onces.
Galanga, canelle, de chacun vne drachme.
Mastic choisi deux scrupules.
Succre rosat, le double poids.

On en fait pouldre pour en vser comme de la precedente, vne cuilleree aprés le past.

Autrement.

Anis confit trois drachmes.
Canelle deux drachmes.
Noix muscade vne drachme.
Corail rouge deux scrupules.
Corne de serf, deux scrupules.
Succre rosat, succre blanc, de chacun quatre onces.

Pour les riches vn peu d'ambre gris. Ceste pouldre digestiue sert à conforter le cerueau & l'estomach, si on en prend vne cuilleree aprés le past.

DE L'EAV ROSE.

Elle est fort refrigeratiue, & donne bon goust à plusieurs viandes auec succre.

On prend communement les roses rougeastres (car les blanches & les incarnates sont sans odeur) qu'on distille en l'alambic, les ayant faict au preala ble tremper en eau rose en vn vaisseau bien couuert l'espace de deux ou de trois iours, ce faict on procede à la distillation au bain-Marie, ou mesmes à l'alam

à l'alambic de plomb : car l'eau rose seule, entre les autres eaux, est loüable par vn tel alambic : L'eau rose (selon l'aduis de Scaliger) sera plus odorante si on la fait de roses sauuages, bien qu'il n'en procede tant de suc que des autres. Il les faut donc digerer au bain par trois iours, puis les faut distiller à la vapeur d'eau chaude.

Il y en a qui font vn lict de fueilles de roses, l'arrousent auec eau de vie, & adioustent vn autre lict, & derechef l'arrousent de l'eau de vie. Autres, sur douze onces d'eau rose, y meslent vne once de camphre, & la font ainsi distiller. Autres iettent vne drachme de saffran batu sur deux liures d'eau rose.

Pour la rendre odoriferante, on la prepare auec santaux, & autres drogues aromatiques, ou fleurs de bonne odeur. Pour le mieux, on doit mettre sur vne liure & demie d'eau rose, demie once de girofle puluerisé, qui ait trempé vingtquatre heures en ladite eau, ou bien vne once de girofle puluerisé sur deux liures d'eau rose.

Pour la rendre musquee, on met en l'alambic tout au milieu des roses vn noüet de musc fin, ou bien on le peut mettre pulueriſé dedans le fonds du vaisseau distillatoire, auec eau rose. Quand elle est distillee on la doit bien boucher en vn vaisseau de voirre.

Les roses rouges, sont plus corroboratiues, & les blanches refrigeratiues. On en peut faire des salades au Printemps auec huile & vinaigre, qui font auoir benefice de ventre.

DE L'HVILE D'OLIVE.

IL est, selon Dioscoride, de qualité chaude, laschant le ventre, comme l'experience nous en fait foy. Il est bon à l'estomach par la stipticité qui est en luy. Plus il est recent, meilleur il est, & aussi est-il plus blãc & de meilleur goust que le vieil. On s'en frottoit le corps anciennement pour en estre plus agile & endurcy au froid, mesmes auant que d'entrer dedans le bain. Democrite enquis du moyen de viure longuement & en santé dit, qu'il falloit munir le dedans de miel, & le dehors d'huile, le meilleur duquel est au dessus, du vin au milieu, & du miel au fonds. L'huile de noix est fort chaud & trop caustique. Et aussi ne s'en sert-on aucunement à table.

L'huile d'oliue sert autant en Espagne, Prouence & Languedoc, que le beurre nous sert, qui y est aussi fort rare. L'huile vierge est le meilleur : car il est blanc, clair, & odoriferant.

Pour le faire on cueille les oliues à la main, vn peu plus meures que pour les confire. On les porte le iour mesme au pressoir sous les meules aprés les auoir triees sur vne claye, à fin que leur humidité s'escoule. On les pressure tout à loisir, mais encor auant cela, il les faut fouler aux pieds : car l'huile en est meilleure & plus douce, sinon qu'on leur rompist l'escorce & la chair auec les meules tournees tout doucement, à fin que le noyau ne soit brisé. On les met consequemment sous le pressoir, y adioustant quatre liures de sel entier pour vn chacun boisseau d'oliues. On presse aussi les noyaux à

part. Le premier huile qui en distille, c'est le vierge, propre aux potages & aux viandes & poissons, le second sert aux onguents, le tiers aux lampes. Les vases où on le met doiuent estre fort nets & gommez par dedãs, à fin d'y garder l'huile en lieu froid & sec. S'il se gele en Hyuer, le meilleur est d'y mettre du sel recuit, sans que l'huile en retire mauuais goust. Si l'huile deuient rance, on estime qu'en iettant de l'anis dedans, il perdra sa mauuaise saueur.

DV SVCCRE.

LE succre est attrempé en ses qualitez : car il est chaud & humide, de bon nutriment, profitable à l'estomach & au poulmon. Il enfle vn peu, s'il est mangé aprés les viandes, à la façon des choses douces. Il se conuertit en cholere aux choleriques. Galien dit, qu'il est resolutif, absterſif, & deſiccatif. Bref, il esclarcit la voix, il est bon contre la toux, mais il nuit au foye. Il noircit aussi les dents. Or le succre n'est autre chose que le suc de certaines cãnes ou roseaux qui croissent és païs chauds. Pour le faire, on les concasse en des moulins à bras, qui s'appellent *engins*, par le secours des cheuaux ou des esclaues, ou plustost des riuieres, qui font tourner les roües ainsi qu'en nos moulins à bled ou à papier. On fait bouillir des roseaux succrins en l'eau, auec leur suc quand ils sont concassez, & ce suc s'espoissit peu à peu comme le sel marin par le soleil, de sorte que ce qui est meilleur estant le plus solide va au fonds, le pire va au dessus, ioignãt l'escume, de laquelle on fait la cassonnade, qui n'est si

saine ne si douce que le succre. L'eau estant consumee on le tire de la chaudiere pour le mettre en des moules ou formes ausquelles on les reduit en pains de dix, douze, quinze ou vingt liures. On le nettoye & affine à fin qu'il ne soit noir, auec des cendres ou de la croye tamizee. On le fait secher en certains lieux dans des estuues sur certains eschaffaux; prés desquels on fait brusler vn certain bois gros & sec, qui brusle comme charbon sans flamme ne fumee.

Pour faire multiplier ces cannes, on les plante qui veut tous les mois, & demeurent cinq ou six mois à meurir, & alors on les taille. Les plus grosses deuiennent haultes de sept à huict pieds; & de l'espoisseur du bras. La racine d'vne canne en produit plusieurs autres. On fait à force succre en l'Inde Orientale, & en plusieurs endroits du nouueau monde, & notamment en l'isle Espagnole. Item en Egypte & en toute la Barbarie, où les pains sont plus gros & plus grands, mais le succre plus noirastre. On en fait mesme à Valance en Espagne, où les racines produisent cinq ou six cannes. Pareillement aux isles de l'Ocean, & de la Mediterranee, comme en l'isle de S. Thomas ayant la ligne Equinoctiale pour son Zenith. Et en icelle y a soixante engins à succre, par le moyen desquels on en fait tous les ans prés de cinq millions de liures. En l'isle Espagnole, il y a bien trente engins à succre. On en fait aussi és isles de Sicile, de Rhodes, de Cypre, & de Candie. Le meilleur & le plus fin que nous ayons, vient des isles Canaries, qui sont en l'Ocean,

qu'on appelle *succre de Madere*: car il est de trois ou quatre cuites. Sa longue decoction & purgation le rend blanc & dur, meilleur & plus parfaict.

DV MIEL.

LE miel entre rarement en la preparation des viandes, toutesfois nous ne laisrons d'en dire quelque chose. Il est chaud & sec au second degré. Estant crud, il se digere mal-aisément, il augmente l'humeur bilieux. Il est venteux & enfle fort. Il est de petit nutriment & lasche le ventre, comme dit Galien. Les Anciens l'ont fort loüé aux vieillards, ils en mettoyent en leur pain, sausses & presques en toutes leurs viandes, mais il estoit tout autre que le nostre. On le doit cuire pour en vser, cuire dy-ie, auec peu d'eau en l'escumant toufiours iusques à ce qu'il diminue ou du tiers, ou du quart. Celuy qui rend le moins d'escume est le meilleur. Dioscoride tient qu'il est abstersif, resolutif & aperitif: car il ouure les veines, & resout les humiditez. Le miel d'Athenes pour l'excellence des fleurs du mont Athos où paissoyent les auettes, estoit iadis le plus celebre. Strabo preferoit ce miel à tout autre en douceur & bonté. Le meilleur que nous ayons maintenant, est celuy de Prouence ou d'Espagne, blanc ou iaune, d'odeur plaisante & gracieux de goust, auec vn peu d'acrimonie, ni trop clair, ni trop espois, non leger, non mal-aisé à cuire, rendant le moins d'escume. Le nouueau vaut

mieux

mieux que le vieil. Celuy du printemps que de l'Esté, & cestuy-cy que celuy d'Automne.

Le meilleur miel qu'on sçache de nostre temps, est celuy du Port-sainct : car il est tres-parfait. En la region d'Ascora en Afrique, dit Leon, *liure 3.* il y a du miel de naïfue blancheur & bonté & de couleur d'or. Le mieil qu'on y recueille aprés le solstice d'Esté est si sain, qu'on en vse aux viandes & aux sausses, au pain & au breuuage, & se garde diligemment par les Medecins. On vend à Temixtitan du miel des cannes de Mays, lesquelles sont aussi douces & font autant de miel que celles dont on fait le succre. Ils ont aussi du miel de certains arbres, qu'on appelle aux autres Isles *Magnej*, qui est plus doux que du vin cuit, & duquel ils font du vin. Ferd. Cortez *en sa seconde Relation*.

Il y a grande quantité de miel és païs Septentrionaux. Pline *liure 11. chap. 14.* tesmoigne qu'il y a là tel rais de miel qui a huict pieds de longueur. En Prusse les abeilles font leur miel en des creux d'arbres. Elles succent le ius des rameaux verdoyās & des fleurs sauuages, amassans des grands monceaux de miel. La Moscouie est aussi fertile en miel, & plus encor la Podolie, qui est du Royaume de Pologne. Les abeilles en remplissent des fosses & cauernes, de façon que les ours qui tombent là sont estouffez. Les nauires des païs d'Orient & du Ponant se chargent là de cire, mais on garde le miel pour le breuuage. Olaus *liure 22. chapitre 19.*

Pour purifier le miel.

℞. *Eau commune,* *six pintes*
Miel *six liures.*

Les faisant cuire en vne paesle d'airain. On le doit bien escumer en bouillant, non toutesfois quand il sera espoissy. Mettez-le dedans vn pot de Beauuais. Quand il est cuit, il ne reuient qu'à la moitié. Il y faut le double de l'eau, & se garde tant qu'on veut.



LIVRE HVICTIESME.

Des Potages.



Es potages sont communs aux riches & aux pauures, aux sains & aux malades, qui ne peuuẽt aualler nourriture solide, mais de les rẽdre plaisans & nutritifs, cela n'est pas donné à tous. Les Allemands versent de l'eau bouillante sur des trenches de pain,& consequemment du beurre chaud & du persil tout crud, & voila leur potage. Les Anglois ayans ietté le premier bouillon du pot,au lieu d'herbe en Esté, y meslent du pain blanc esmié, ou de l'orge vne poignee qu'ils mangent en potage à demy cuit. Nous les faisons au beure ou à la chair. Ceux-là en forme de chaudeaux en la paesle,auec beurre,laictues, espinars, pourpié, buglosse, cicoree, ozeille, pour l'Esté,ou pour ceux qui sont en fieure.Et au seruir, des moyeux d'œufs destrempez au verjus. Quelques-vns y adioustent des amandes passees, s'il n'y a douleur de teste,pour donner plus de nutriment. Ceux-cy auec la chair,pour le mesme regard, parce que son suc est incorporé au bouillon. Si on les

fait pour les febricitans, on y mesle de l'orge qui doit fort cuire, ou des herbes qui refrigerent, telles que nous auons specifiees par cy-deuant. On en peut appareiller pour les vieillards, & autres gens extenuez qui ont besoin de nourriture plus copieuse. On leur peut faire des chaudeaux de bon bouillon de volaille auec pain esmié, amandes passees, & succre; Et au seruir, moyeux d'œufs & canelle, & qui veut poiure & saffran, auec persil, sel & mariolaine decoupee par le menu. Pour les nourrir encor plus, on leur peut faire bouillon d'vne piece de volaille, de veau & de mouton auec peu de sel. Ce bouillon estant passé par l'estamine est mis dedans vn pot de terre auec vin blanc, verjus, clous de girofle, canelle entiere, vn peu d'eau rose, pain blanc esmié, peu de saffran, pouldre blanche, moyeux d'œufs & succre, remuāt le tout & le gardant de la fumee. Ie ne puis approuuer les potages qui se font de poulaille ou de perdrix auec mouton, veau & cheureau, ce que cuit est mis en pieces, la volaille par la main, & le reste par le cousteau, dedans vn plat profond sur vn lict de trenches de pain rosty, vn autre lict de bon fromage gratuisé, & le tiers desdites chairs, & derechef trois autres licts de mesme, qu'on fait cuire entre deux plats, auec le bouillon & beurre frais, bien chaud & non pas noir. Au seruir, pouldre de canelle ou de girofle. Ce potage nourrit & remplit fort, mais le fromage le rend visqueux.

Les potages frequens & copieux sont contraires aux rheumatiques & catharreux, sur tout en Hyuer & au souper. Si on en sert, ce doit estre à

l'entree du disner, auec tout ce qui est sorbile & plus aisé à digerer: car cela lasche le ventre. Le ius d'orenge & les groisselles y sont propres en Esté pour rafraischir. On pourra faire potage pour vieilles gens bien facile, si on fait cuire dedans vn pot force bonne chair auec racines de persil, laissant le tout se consumer, iusques à ce qu'il reuienne à la proportion d'vne escuelle. Vn peu auāt que le seruir, on y doit mettre miette de pain passee auec raisins de Corinthe, succre, pouldre de canelle, & des clous de girofle.

Si le potage est trop salé, sans y mettre de l'eau, on met dessus le pot toile blanche moüillee d'eau froide, en la tournant d'vn & d'autre costé.

Si le dedans sent le bruslé, on doit vuider le tout dedans vn autre pot, auquel on met vn petit de leuain enuelopé en drapeau blanc, sans y gueres demeurer.

Des herbes, racines, & fleurs qui seruent à nostre nourriture.

Des herbes refrigeratiues.



LA laictue, multiplie le sang, prouoque le dormir, augmente le laict aux nourrisses, est seule nutritiue, lasche le ventre: car elle est froide & humide. Galien la prefere aux herbes, comme la figue aux autres fruits. Il vsoit de laictues en son ieune aage, pour se refrigerer, & en vieillesse, pour

dormir. Toutesfois elle est vaporeuse, nuit à la veuë & aux estomachs froids, elle amortit le sperme & & empesche la cöionction charnelle. Parquoy Pythagoras l'appelloit *Eunichium & spadomium*, comme qui diroit, *Herbe qui chastre*. On en mange en potage, & en salades. Elle s'appelle laictue, du Latin *Lactuca*, pour l'abondance de son laict.

La cicoree & endiuie, est fort refrigeratiue & stiptique, comme l'enseigne Dioscoride. Elle est bonne, en Esté pour rafraischir le foye, & profite à l'estomach. On la fait blanchir dedans du sable toute liee pour l'Hyuer, afin de la manger en salades. La racine de la sauuage est profitable à ceux qui ont chaleur de foye, si on oste le dedans, la faisant cuire en plusieurs eaux pour la manger auec sel, huile & vinaigre.

Le pourpié refrigere au tiers degré, est humide au second. Il nourrit peu, comme dit Galien. Mais son suc est gras & visqueux. On le mange d'Esté cuit en potages, ou crud en salades. Il y en a de grand & de petit. L'eau de l'vn & de l'autre est bonne contre les vers. On le confit en vinaigre & an sel pour l'hyuer.

L'ozeille rafraischit fort, mais plus la longue que la ronde. Elle est froide & seche, selon Galien, au premier degré. Est bonne en temps de peste, aussi engendre-elle bonnes humeurs. Elle donne bon appetit, & conforte le cœur. On en fait verjus tressain aux chaleurs de l'Esté. Sa racine est tres-bonne en ptisane pour les malades, elle luy donne couleur vermeille.

Les arroches, ou bonnes dames rafraischissent, & font

& font bon ventre, mais elles nuisent à l'estomach, parquoy conuient leur changer d'eau en les cuisant. Pythagoras les reprouuoit, parce qu'il estimoit qu'elles estoyent la cause d'ydropisie. On tient qu'il les faut appareiller auec poiure, raisins de cabas & autres herbes qui eschauffent. On les mange en potage.

Les espinars sont refrigeratifs & laxatifs. Galien tient que leur substance est aqueuse & passe incontinent les intestins. Quelques vns croyent qu'ils sont contraires à l'estomach, & qu'en cuisant on leur doit souuentefois changer d'eau. On les mange d'Esté en potages, en tartres, & en hachis aprés les auoir hachez menu estans bien cuits, entre deux plats auec beurre, muscade, canelle, fromage gras.

La buglosse est bonne en potage pour les malades: car elle est refrigerante.

Des herbes calefactiues.

LA bourrache (comme dit Galien) est chaude, & humide, & saine. Elle engendre bon sang, & suppedite loüable nutriment. Elle est bonne en potages, en tartres & en foüasses. Ses fueilles sont bonnes cuites & crues, estans tendres, pour salades, auec calamente, mente, & persil. On adoucit par huile l'aspreté de la bourrache auec sel, & vinaigre. Sa fleur vaut encor mieux: car elle resioüit fort le cœur, purge le sang & conforte les esprits.

Flos ego Borrago, gaudia cordis ago.

Les

Les choux, (comme dit Galien) sont de peu de nourriture, engendrent vn mauuais suc & melancholique, offusquent la veüe, mesmes s'ils sont cuits à deux fois. Ils engendrent en dormant des resueries, & troublent le repos. Le premier bouillon lasche moderément auec huile d'oliue, ou auec beurre. Et le bouillon des choux bien cuits, resserre. Ils sont en somme desiccatifs, & de qualité chaude.

Les choux caputs, c'est à dire, testez, que plusieurs veulent estre ceux que Pline a nommez, *lacutarres*, ou pource qu'ils en ont eu leur source, ou pource qu'ils y ont esté tres-bôs, sont de dure concoction à l'estomach, engendrent songes, pesanteur de teste & defluxions. Il s'en treuue en Holande & Alemagne d'vne grosseur incroyable. Il en fut pesé vn de mon temps à Stras-bourg du poids de cinquante liures. Et sans courir si loing, l'an 1595. on en feit peser vn autre en vn iardin au Vaux-prés d'Auallon du poids de quarante six liures, ayant dixhuit pieds de tour, sans conter les fueilles d'alentour inutiles du poids de douze ou quinze liures.

On mange les choux verds en potage auec force lard haché menu, graisse de bœuf, ou de porceau. On les sert auec fromage gras par licts, poiure & poudre blanche.

On mange les choux caputs (les fueilles mortes des enuirons ostees) & estans hachez bien menu, on les cuit dedans vn pot de terre, auec bon bouillon ou puree de poix, lard gras, haché menu, & bon beurre, sel, oignons, mie de pain passee par l'estamine,

mine,les remuant souuent.Sur la fin pouldre blanche,poiure concassé ou peu batu sans verjus.

On peut farcir les choux caputs ainsi,les fueilles de dessus arrachees, on creuse par le bout de la pointe,le plus large & le plus profond creux qu'on iuge se deuoir faire, & là dedans on remet tout ce qu'on a osté de là dedans haché menu, auec force lard gras & mie de pain blanc,ozeille, thym, marjolaine, espinars, aulx ou ciboules, graisse recente de mouton, moüelle de bœuf,chatagnes,fromage gras & fin,trois ou quatre œufs, iaune & blanc, le tout haché menu, on y adiouste des raisins de Corinthe,ou de cabas,auec sel,& espices douces. On l'enuelope d'vne coëffe de veau ou de mouton, & lié auec du fil on le cuit auec beurre en bon bouillon, autant que cuiroit vn chapon. On y peut adiouster chair de veau hachee auec le reste, ou seulement perdrix rostie auec lard, graisse hachee, sel & pouldre blanche.

Les iettons des choux verds sont meilleurs à l'estomach, & sont plus acres & de plus grande vertu pour esmouuoir l'vrine. Si on mange des choux verds crus ou cuits à l'entree de table, ils engardent d'enyurer, & à l'issue appaisent l'yurongnerie. Tant plus les choux sont cuits auec chair grasse, tant moins ils sont nuisibles.

Les meilleurs choux & les plus sains, sont ceux qu'on appelle *choux de Milan ou d'Italie,* qui sont fort crepelus. Les Romains en ont fait vn si grand cas, que par l'espace de six cents ans, ils s'en sont seruis au lieu de Medecines. Caton a jadis composé vn liure à leur loüange & Chrysippe ancien Medecin

decin

decin vn autre. On ne doit iamais manger la cime des choux en potage; on les doit, plustost rompre auec la main, que de les briser par le cousteau.

Pour garder les choux caputs l'Hyuer entiers, on les doit mettre, sur du sable en la caue. S'ils sont gelez, on n'y touche point; si degelez, ils restent comme deuant, mais non si sauoureux. Les Allemands pour les contregarder l'Hyuer, les decoupent, dessiez, en font vn lict dans vn tonneau, auec sel, grains de geneure, espice, berberis, racine de poiuree, consequemment vn lict de choux & l'autre de ces ingrediens. On presse fort chasque lict pour les mieux ioindre & lier.

Autres pour les garder, les font bouillir quelque peu en eau, les mettent par pieces, & les tiennent confits en vinaigre, sel, poiure, & berberis. On les mange tous cruds en guise de salade auec huile d'oliue durant l'Hyuer.

Les betes, ou bletes, ou reparees, ou iotes, ou porees, sont insipides, chaudes en qualité, laxatiues, resolutiues & abstersiues. Elles sont aussi de legere nourriture. Si on en mange vn peu trop, elles nuisent à l'estomach. Pour en manger hors des potages, on les doit hacher menu ou les broyer au mortier auec persil, les faisant cuire auec beurre ou graisse, moüelle de bœuf, trenches de lard & sel en bon bouillon auec espice. Les costes bien lauees on les hache menu auec graisse de bœuf, lard haché à part, & les ayant fait frire en bon bouillon dedans la paesle, on les fait cuire sur les charbons auec saffran, mie de pain, clous de girofle, verjus ou vin blanc, & sur la fin trois ou quatre moyeux d'oeufs

auec

auec poudre blanche. Mais les espinars entre les herbes froides valent trop mieux, les faisant cuire auec vin blanc, beurre, verjus, ou laict d'amandes ou puree de pois auec sel & espices.

Le persil (selon Galien) est de vertu chaude, desiccatiue, incisiue & aperitiue, dissipant les ventositez. Il peut seruir aux vieilles gens, mais il nuit à la veüe & aux epileptiques. Il engendre sterilité, si on en continue l'vsage.

Le Cerfueil est de vertu chaude, dissout les ventositez, selon Pline, fait vriner, purifie le sang, & profite à l'estomach.

Le cresson Alenois, dict Nasitort (car il fait esternuer) est selon Galien, chaud, aigu, incise les humeurs crasses, mais il nuit à l'estomach. Il aide aussi à la veüe, & purge le flegme par sa chaleur. Il sert à ceux qui sont de froide complexion.

Le cresson de fontaine, en Latin *Iauer*, & *Sion* en Grec, est chaud, & engendre bon sang. Il prouoque l'vrine, selon Dioscoride. Quand il est sec, il est chaud & sec au tiers degré, mais estant vert, il ne l'est qu'au second. Il sert contre la pierre. Il est bon cuit à ceux qui sont persecutez de fiéure quarte. On le mange tout crud en salade.

Le soulcy est tres-bon en potage, mesmement aux femmes grosses. Il est de chaud temperament.

L'ache a vne vertu chaude & incisiue, faisant vriner, est bien bonne à l'estomach, resout les ventositez, profite au foye & aux roignons, & meliore les autres herbes qui ne sont pas si bonnes. Bref (comme dit Galien) elle est aperitiue. Les Anciens l'ont estimee de tres-grande vertu. On la peut

man

manger en potage auec laictues pour corriger leur excessiue chaleur. Ceste herbe sert à guerir les catharres des poules.

La pimpinelle a la vertu chaude & seche, ouurant les veines & les conduits du foye. Est de bon appetit. Elle est bonne dedans le vin, en potages, & en salades.

La melisse, en Grec, *Melissophilon*, en Latin, *Citrago* (parce quelle sent le citron) profite au foye, au mal de cœur, & à l'estomach & contre morsures venimeuses.

Le houblon est chaud, il euacue (comme dit Mesue) la cholere, & repurge le sang de toutes humeurs bilieuses. Il desopile la rate, il est ennemy du suc melancholique. On le mange cuit, auec sel, huile & vinaigre. On en fait grand trafic en Alemagne pour la confection des Bieres.

La courdre sauuage produit des bourjons, qui ont (comme dit Galien) quelque legere amertume auec moyenne astriction aigue, qui les rend propres à prouoquer l'vrine. On peut (dit-il) manger ses bourjons au Printemps, comme vne viande tres-bonne à l'estomach, à cause de leur astriction.

Les asperges nourrissent plus que toute autre herbe, & n'estans trop cuites, sont saines & delicates, donnent bon appetit quand on en vse auant le past. Leur vertu, selon Galien, est chaude, abstersiue, & desiccatiue. Ostent les inflations de l'estomach, laschent le ventre, font vriner & seruent à la veüe. Elles ouurent aussi les opilations du foye & des reins, mais elles sont plus saines si on adiouste,

poi

poiure au vinaigre. Il n'y a lieu où elles viennent mieux qu'à Rauenne en Italie. Pour faire croistre les asperges, on seme au iardin cornes de belier ou de taureau, loing à loing, & les y enterre-on, deux paulmes entre-deux, & estans pourries en terre, force asperges y naistront.

La criste-marine, ou basille, ou perse-pierre, croist és lieux pierreux prés de la mer. On la confit en vinaigre & en sel estant par ce moyen tres-sauoureuse. Elle est, selon Galien, de vertu absterſiue & desiccatiue. Son goust est salé conioint à vne petite amertume. Elle diminue la rate, dissout les opilations du foye, & tient le corps en bonne habitude. On la mange crue ou cuicte comme en salade.

Le fenoüil recent est fort bon à manger en potage & en salade & sert à la conseruation de la veüe. Quand il est sec il est vtile à assaisonner plusieurs choses.

Le persil Alexandrin est tres-bon à l'estomach, & aux parties nobles. Il est fort vtile contre la grauelle.

Les herbes fines.

L'Hyssope (selon Galien) a sa substance subtile, sa vertu chaude & desiccatiue. Il est sec & chaud au tiers degré, parquoy il resiste aux ventositez, euacuant le flegme de la poitrine & du poulmon. On en fait du vin, qui a vertu diuretique, de dissoudre, de consumer & d'attraire. Il sert à dessecher l'humidité, & vaut contre l'epilepsie des petits enfans.

La mente eſt de vertu chaude & deſiccatiue, & ſtiptique. Elle fortifie auſſi l'eſtomach. I'en dis autant du baulme qui luy reſſemble aſſez. La mente fait reuenir le cœur pour ſon odeur & par icelle remet l'eſtomach en appetit ſi on en prend vn pugille en vin tiede. Il n'y a rien qui nettoye plus l'eſtomach en Hyuer.

Le thim (comme dit Galien) eſt notoirement inciſif, chaud & ſec au tiers degré, de vertu deſiccatiue & auſtere, profitant à l'eſtomach, & faiſant vriner.

Le pouliot & ſerpolet ſont de vertu chaude, ſeche & reſolutiue, reſiſtent aux humeurs de la poitrine viſqueuſes, aident à la digeſtion, aiguiſent l'appetit, diſcutent les ventoſitez.

Le roſmarin (ſelon Galien) eſt inciſif & abſterſif, &, ſelon Dioſcoride, de vertu chaude & grandement deſiccatiue. Il conforte par ſon odeur, diſſout par ſa chaleur, & deſſeche par ſa ſiccité. On en fait du vin tres-excellent : car il ſert contre toutes les maladies froides, il conferme les veines, les nerfs, & les membres. Il conſume l'humeur flegmatique & melancholique, il reſtaure la vertu aux debiles, & ſert contre fiéures quartes & quotidiennes, meſmes il vaut du Triacle contre les poiſons & venins. Aide aux podagres & aux paralitiques, &c.

La roquette (ſelon Galien) eſt notoirement chaude & ſeche, faiſant vriner, ſelon Dioſcoride, & confortant les eſtomachs debiles. Les choleriques & ſanguins s'en doyuent abſtenir, ſinon que pour reprimer la chaleur d'icelle on entre-meſle du pourpié, de la laictue ou cicoree. Elle fait mourir les

vers

vers du corps. Est aussi propre à toute saulse, parquoy les Grecs l'ont nommee *Euzomon*. Elle multiplie aussi le sang.

Le basilic (selon Dioscoride) engendre vn sang trouble & melancholique auec superfluitez d'humeurs & des ventositez aux veines. Galien dit, que il est chaud au second degré, engendrant mauuais sang. Bref, il est contraire à l'estomach & de fascheuse digestion. Il ne laisse pourtant de seruir en potage à ceux qui ont l'estomach froid: car il aide à digerer les grosses viandes. Toutesfois il en faut vser moderément, à cause de sa grande force: car il nuit à la veüe & engendre l'humeur bilieux. Chrysippe Medecin fort ancien l'a blasmé comme contraire aux yeux & à l'estomach, & engendrant fureur & letargie. Il y en a qui ont escrit, qu'il estoit bon contre la morsure des scorpions, qu'il prouoquoit le dormir, faisoit reuenir le cœur, que la semence en estoit fort cordiale, remediant à la tristesse, mais causant douleur de teste. Son odeur est pernicieuse.

La marjolaine (comme dit Galien) est d'essence fort subtile, chaude & desiccatiue au tiers degré, mesmes sa pouldre mise en potage ou en vin, eschauffe l'estomach, & facilite la digestion.

L'origan (qui est marjolaine sauuage,) est aussi de vertu chaude, desiccatiue & incisiue, selon le iugement de Galien, seruant mieux en medecine qu'en potages.

La sauge est chaude, seche & astringente, prouoque l'vrine & conforte l'estomach, & lui sert beaucoup quand il est plein de mauuaises humeurs &

indigestes. Elle est si excellente (ie parle de la menue) qu'on en faict vn prouerbe en Latin,

Cur moriturus homo cui crescit saluia in horto?

Mais on respond.

Contra vim mortis nullum est medicamen in hortis.

On en fait du vin, lors qu'il est en moust, pour le faire bouillir auec la sauge. Ou bié on la fait bouillir auec du vin tout faict, En quelque maniere que ce soit, son vsage est excellent pour conforter les gencives, si on s'en laue. Il fortifie les membres lasches & trauaillez, & sert à l'estomach à l'Amarris. L'huile de fleur de sauge conforte merueilleusement les nerfs, pourueu qu'il n'y ait point d'inflammation.

On vse de la sauge en potage, mais elle est excellente pour dessecher si on la frit en la paesle au beurre frais tant qu'elle puisse s'esmier. On la sert auec succré & eau rose. Elle conforte l'estomach.

On en fait des bignets, enuelopant les plus belles & plus larges fueilles de la sauge d'vne paste de fine farine, qu'on pestrit & dissout auec des œufs, succre, canelle, & saffran, les faisant frire en beurre frais en la poesle.

La sarriete est chaude & deficcatiue.

Le coq & la sanemonde sont fort acres & chaudes, ayans le goust de poiure & de girofle. Sont bonnes à conforter les estomachs.

Or dautant que nous auons traité de quelques vins fort profitables à la santé qui se font de quelques herbes potageres, nous en traiterons encor succinctement,

On fait vin de buglosse, pour corriger l'humeur melan

melancholique, merueilleux pour guerir les fols & enragez, comme il appert par les experiences que on en a faict.

Pour le composer on prend racines de buglose bien nettoyees, qu'on fait brusler, pour les mettre en du moust de vin blanc iusques à ce qu'il ait pris le goust des racines. On le met en vn petit tonneau bien bouché. Ce vin clarifiera le cerueau infect de la fumee de la melancholie.

Le vin de bourrache est bon contre la corruption de ladrerie, de chancre, de rongne, contre battement de cœur, comme aussi le vin de melisse. Il mondifie aussi le sang & resiouït le cœur. Pour le faire on prend vne liure de bourraches auec neuf ou dix liures de bon moust blanc. On fait le tout bouillir en l'escumant, iusques à ce que l'escume ne soit plus. Et de là on le serre en vaisseau net & bien bouché.

Le vin de fenoüil est bon contre la caliginosité des yeux. Pour le faire on prend vne bonne quantité de semence de fenoüil selon la proportion du vaisseau plein de moust auant qu'il bouille, & ce faict, on ferme le vaisseau. Il sert contre les venins, & contre les viandes de qualité mauuaise. Il vaut contre la toux, & les causes froides du poulmon. Il multiplie le laict aux nourrisses. On y peut ioindre les racines pour seruir contre la phrenesie, il seche les menstrues excessiues, dissout les ventositez, conforte la digestion, ouure les opilations de la rate & du foye, sert à la vessie, & appaise les douleurs des intestins.

On fait des herbes fines des soubris en ceste sorte.

On decoupe menu vne bonne poignee de persil, demie poignee de mente, vn peu de marjolaine, moins d'hyssope, six ou sept fueilles d'espinars, plus de bourraches, autant de blettes, auec du serpolet, pain gratuisé, autant de fromage fin graté. Le tout meslé ensemble en vn poeslon auec six ou sept iaunes d'œufs, fleurs de feus entieres, si on les aime, le tout frit en beurre frais. On met ceste confection au poeslon auec vne cueilliere d'argent de la grosseur d'vn esteuf. Estans cuits suffisamment d'vn & d'autre costé, on les sert auec force succre & pouldre de canelle.

Ou bien on pestrit auec fleur de farine au Printemps toutes sortes de fines herbes, & notamment les fortes, auec miette de pain blanc, fromage fin, sel, eau rose, des iaunes d'œufs, auec des chatons de noyers & beaucoup de succre. Cela est reduit en forme ronde ou quarree, de la grosseur d'vne petite pomme, qu'on fait frire en la poesle.

Toutes les herbes que nous appellons fines sont de qualité chaude, meilleures par consequent en Hyuer pour les potages, qu'en Esté. Parquoy il est bon de les cueillir enuiron la S. Iean, comme on parle vulguairement, pour les faire secher au soleil. On appelle cela, *du pousset*, comme s'ensuit.

℞. *Sarriette,*
Serpolet, de chacun *iij. onces.*
Tim, *ij. onces.*
Hyssope,
Marjolaine,
Sauge,
Rosmarin,

Ori

Origan,
Coste,
Melisse, de chacun vne once & demie.
Absynthe Pontique *vne demie once.*
Mente ou Bausme,
Persil, de chacun *ij. onces.*
Fleurs de fenoüil,
Fleurs de Soulcy sechees, *vne once.*

Autrement,

Persil effueillé *ij. poignees.*
Marjolaine *ij. poignes & demie.*
Sauge *demie poignee.*
Hyssope,
Sarriette,
Serpolet, *de chacun autant.*
Soulcy,
Fleurs de fenoüil *de chacun vne poignee & demie.*

On les fait secher, & qui veut, mettre en pouldre pour s'en seruir aux potages.

Le cerfueil, basilic & semblables sont trop humides pour les puluerifer. Les autres sont trop medicamenteuses, comme l'aspic, la lauande, l'aurone, la calamente, l'absynthe vulgaire, la rue, l'oruale. Ou trop agrestes, come le scordium, le chamedrys qui toutesfois n'est pas à reietter des potages.

On peut vser en Hyuer des fueilles de laurier chaudes & remollitiues, & des grains de genéure, quoy qu'amers, chauds & astringens.

Pour faire de la farce à farcir volailles, cochons, &c. on prend

Mie de pain blanc gratuisee,

Lard haché menu,
Beurre frais,
Moyeux d'œufs,
Fromage fin,
Chatagnes,
Raisins de Corinthe, ou raisins secs communs, iij. ou iiij. cueillerees de cresme pour destremper les œufs.
Espice de canelle & de girofle,
Persil,
Thim,
Marjolaine,
Sarriette,
Serpolet,
Basilic,
Espinars,
Aulx,
Appetis,
Sauge, bien peu.
Hyssope auec force ozeille, aigrets & groiselles.
On en peut farcir pigeonneaux, oisons, œufs, poissons & ventres de veaux.

Quasi toutes les herbes, & sur tout les sauuages, sont de mauuaise nourriture, seruent plustost de medecine & pour corriger les viandes, & leur donner saueur, comme en potages, que pour seruir de viandes.

De l'vsage des fleurs de quelques herbes potageres.

LEs fleurs de rosmarin sont bonnes en salade. Elles eschauffent l'estomach, font bõne veüe, resistent aux rheumes & catharres, font vriner, ouurent les opilations du foye, discutent les ventositez.

tez. On en fait de la conserue en succre, qui est fort stomachale. On peut aussi manger de mesme, les fleurs de soucy qui sont salubres, de bourrache, & de violette de Mars qui rafraischit.

La rose purifie le sang bilieux & purge la cholere. Celle de damas lasche mieux, toutes les roses sont laxatiues, refrigeratiues & astringentes. Vne poignee de roses en potage rafraischit & lasche.

Nous auons traitté cy deuant de la fleur de muscade, & du saffran.

Des racines de iardins qui seruent à nous nourrir

DES RAVES.

Les grosses raues en potage sont de grande nourriture, quoy que grossiere & nuisible à l'estomach. Elles aident toutesfois à la veuë, sont de vertu chaude & seche, mais elles sont fort venteuses & mal-aisees à digerer. Elles produisent vne charnure molle & flacque, ioint que leur vsage trop frequent engendre par les veines vn sang crud & espois, sinon qu'on ait l'estomach fort pour les bien digerer, n'en deplaise à Rigotherius, Autheur d'vn liuret en vers Latins de la loüange & des vertus de la raue. La sauge & le fenoüil leur seruent de correctifs & leur dõnent meilleur goust. Si on les cuit deux fois, elles sont moins nuisibles. Pline tesmoigne qu'il s'en est

trouué de son temps du poids de quarante liures: mais qu'est-ce au prix de celles de Sauoye, où il s'en est veu qui pesoyent quatre vingts, voire cent liures? Il s'en y est trouué de telle que sept personnes eurẽt bien peine (quoy que robustes) à la tirer de terre. Nous en auons en quantité tant en Bresse qu'en Limosin. Elles ont esté iadis fort reprouuees pour leur ventosité par Democrite, neantmoins Dioclés les exalte, parce qu'elles sont fort venereiques, notamment si on les cuit auec roquette. Certainement elles prouoquent l'vrine, si seulement on les applique toutes chaudes sur le petit ventre, & seruent aux reins. Elles ouurent l'appetit, remedient aux tumeurs & enfleures de l'aine, mais on les doit assaisonner non seulement de sauge & de l'herbe du fenoüil, mais aussi de poiure & d'anis. Galien croit qu'on les peut garder tout l'an en vinaigre ou en eau salee. Quelques-vns les foüissent en du sable dedans la caue, ou en la terre au iardin. On les peut simplement couurir pour les garder de fueilles ou de graine de moustarde.

Pour les manger les Polonnois les font cuire fort decoupees par lardons auec chair de mouton, lequel estant cuit à demy, on les y met auec vn voirre de bon vin blanc, iusques à ce que le bouillon soit quasi du tout consumé. On y adiouste force beurre ou mouëlle de bœuf auec espices. Ceux de par deçà les apprestent auec les correctifs mentionnez, & les ayant decoupees, les font cuire entre deux plats auec beurre, espices & moustarde. Les Allemands en gardent les pelures qu'ils sechẽt à la cheminee durant l'Hyuer. Au Printemps aprés qu'on

qu'on a leué la petite pelure de dessus, ils font frire le reste par morceaux en la poesle auec beurre, verjus, espice, & aulx hachez menu.

DES NAVEAVX.

ILs sont tous de vertu chaude, les vns plus, les autres moins. Sont de peu de nourriture, engendrent ventositez, suppeditent vn sang gros & melancholique, & causent des humeurs cruës. L'vsage des naueaux frequent engendre flegmes & defluxions. Sont mal-aisez à digerer. Neantmoins ils valent mieux que les raues, & cõfortent plus la veuë. Il y en a qui les mangent en salades par roüelles, cuits, & les seruent auec vinaigre, sel, huile d'oliue, & espices. Autres les mangent à la moustarde, ou comme les raues.

DE LA RACINE DE PERSIL.

ELle est tres-bonne en potage, la faisant cuire en bon bouillon aprés luy auoir osté le cœur de dedans. Estant decoupee on la fait cuire en vn autre bouillon meilleur que le premier auec sel, poiure, & saffran. Quand on les cuit auec la chair, elles sont profitables cõtre les opilations du foye, & purgent les reins. Elles sont de qualité chaude, grandement aperitiues, & propres aux graueleux. Ceste racine, celle de glayeul & flambes donnent vertu aux viandes entremeslees.

DES

DES OIGNONS.

LEs oignōs (ſelon Galien) ſont chauds au quart degré, compoſez d'vne ſubſtance eſpoiſſe & groſſe, qui engendre ventoſitez. Et encor qu'ils purgent l'eſtomach, ſi luy donnent-ils faſcherie, ſelon le teſmoignage de Dioſcoride. Si on en mã-ge par trop, ils ſont mal à la teſte, & ſont beaucoup pires cruds que cuits : car l'eſtans aident à la digeſtion, laſchēt le ventre, & dōnent quelque appetit, ſi on les mange auec ſel & vinaigre cuits à la braiſe auec huile d'oliue. En quelque ſorte qu'on les appreſte, ils ſont touſiours faſcheux à l'eſtomach. Pour reprimer leur forte odeur, on les doit ſemer quand la lune eſt ſous terre, & les cueillir eſtant nouuelle. Ils ont vne vertu inflammatiue & acre, troublent le cerueau & la memoire, & engendrent mauuaiſes humeurs. Les rouges ſont plus forts que les blancs, & les ſecs que les verds. Ils font auſſi dormir & vriner, & ſont meilleurs aux flegmatiques qu'aux choleriques.

En Geſan cité tres-riche, en l'Arabie heureuſe, au rapport de Vartoman *liure 2.* ſur la mer rouge, ſe trouuent des oignons merueilleuſement gros & ſauoureux. On les mange cuits entre deux cendres, auec huile, ſel, vinaigre, pouldre blanche, quand & quand les harencs ſorets.

Pour les garder, on les plonge en eau chaude, ce que faict, on les ſeche au ſoleil. Eſtans ſecs, on les tient ſur la paille d'orge ſans s'entretoucher. Ou trempez en l'eau on les garde tout l'an au vinaigre. Il y en a qui les ſuſpendent en l'air tout l'Hyuer ſans

ſans y toucher.

On fait potage à l'oignon au poeſlon en beurre frais,auec eau,iaune d'œufs, pouldre blanche, canelle, verjus, & vinaigre. Ce potage eſchauffe l'eſtomach, donne appetit. Ceux qui vont ſur mer s'en ſeruent volontiers auec muſcade & force vinaigre.

DES ESCHALOTES ET APPETIS.

Les eſchalotes & appetis ſont quaſi de ſemblable nature aux oignons,& de meſme temperament, & qui engendrẽt aiſément des humeurs putrefactiues. Galien eſcrit,qu'ils ſont deſiccatifs, engendrans humeurs craſſes & viſqueuſes. Bref,quoy que les appetis & eſchallotes ſoyent de qualité chaude & aigue, ſi ſont-elles de difficile digeſtion.

DES PORREAVX.

Les porreaux ſont de vertu chaude & ſeche au tiers degré,ſubtilient les humeurs groſſes, inciſent les gluantes & viſqueuſes, font vriner, & (comme dit Hippocrate) ouurent le foye, & purgent la ratte & le poulmon, quand ils ſont cuits. Neantmoins ils ſont venteux, gaſtent du tout les dents & genciues, ſont vaporeux au cerueau, nuiſent en Eſté aux choleriques, & ſi on en vſe trop ſouuent,engendrent vn ſang noir, mauuais & melancholique, comme l'enſeigne Dioſcoride. Ils nuiſent pareillement à la veuë,aux reins,à la veſſie, engendrent douleur de teſte, ſont contraires aux chole

choleriques & aux melancholiques. On les peut aucunement corriger, pour leur oster ceste grande acrimonie, si on les cuit en deux ou en trois eaux.

En somme les oignons, eschallotes, porreaux, & semblables sont de mauuais suc & donnent mauuais aliment. Pour reprimer leur forte odeur on les doit semer la lune estant sous terre & les cueillir alors qu'elle est nouuelle. La racine de poree (comme dit Menander) les engarde de mal sentir, ne laissans de seruir contre les venins. L'oignon cuit aux cendres, fait fondre toutes callositez bien tost. L'ail & l'oignon sert de theriaque aux païsans.

Pour manger les porreaux bons, on hache le blanc d'iceux (estant bien bouilly) auec du sel, & bien espuré, on le fait cuire dedans vn pot à part auec puree de pois, vin blanc, sel, beurre, lard gras haché menu, fromage gratuisé, & des oignons. On fait cuire le tout sur des charbons. Et quand le blãc des porreaux est presque cuit, on y adiouste pouldre blanche & saffran, auec vn peu de mie de pain, pour en estre plus doux.

DES PASTENADES ET carrotes.

LA pastenade, en Grec *Daucus*, & la carrote, *caros*, selon Dioscoride, ou *sisaron*, selon les autres. Elles nourrissent moins que les naueaux & que les raues, & sont plus difficiles à digerer, cueillẽt beaucoup d'humeur crue, reschauffent assez, enflent les estomachs, engendrent vn suc assez vicieux, sont de gros nutriment. On les fait cuire sous la braise ou

en potage. Les plus cuites sont les plus saines. Les femmes en vsent auec miel pour prouoquer les menstrues. On les doit manger frites pour n'estre si flatueuses auec poiure & autres espiceries. Estans cuites on les met entre deux plats pour bouillir, auec sel, verjus, espices.

DES PANAIS.

LEs panais sont de bon goust au potage, comme s'ils estoyent confits en espices. Ils sont de vertu chaude & fort penetratiue, enflent l'estomach & le chargent: car ils sont fort venteux & difficiles à digerer. On les garde sous le sable tout l'Hyuer.

DES AVLX.

LEs aulx cruds auec du sel sont les delices des Gascons & Perigourdains: & de faict ils dissipent les flatuositez, & font fort vriner, comme tient Hippocrate, parce qu'ils reschauffent, resoluent, incisent, & (comme dit Galien) ouurent les obstructions, mais l'vsage frequent n'en est pas bō: car ils chargent l'estomach, nuisent aux yeux & au foye, voire aux poulmons, parce qu'ils sont chauds & secs au quart degré. Ils sont sur tout contraires à ceux qui ont chaleur de foye, & qui sont coupperosez. Ils valent mieux verds que secs, & cuits que cruds, parce que comme les oignons & porreaux ils despoüillent en cuisant la malice de leur suc.

On en mange tout le mois de may auec sel & beurre frais, de ceux dy-ie qui sont verdelets & qui

ne-

ne font quasi que de naistre. On estime qu'en ce faisant ; on se garentit de fiéure toute l'annee. Les secs seruent à plusieurs sausses & à larder le gigot & l'espaule de mouton si on les aime. Il y a quelques contrees en la Champagne de ce Royaume, qui sont merueilleusement fertiles & abondantes en aulx.

Pour les cõseruer aprés qu'ils sont bien sechez au soleil où au grenier, on les garde dedans la paille, ou en eau salee. Autres pour les garder long tẽps les cueillent au decours de la lune, les laissans bien meurir & bien secher au soleil, les laissent en lieu non humide & où le soleil ne donnent point. Ils sont meilleurs aux flegmatiques qu'aux choleriques.

Pour en oster la forte odeur quãd on en a mangé, on doit aussi manger aprés racine de blettes cuittes dessous les charbons, ou de la rue, ou vne féue crue, ou de l'ache, ou du persil, ou de la racine odoriferante de l'angelique.

DES ESCHERVIS.

ILs sont chauds au second degré, bons à l'estomach, prouoquent l'appetit. Il en croist en la coste du Rhein en Allemagne de tres-beaux, & en grande quantité, d'où Tibere l'Empereur en faisoit apporter tous les ans à Rome.

On les mange frits au beurre auec espices ou cuits auec oignons, beurre, verjus, espices & sel.

DV SALSIFIC.

IL eſt chaud & ſtomachal, mais aucunemẽt venteux, Matthiol le loüe grandement contre les poiſons & venins. On le fait cuire par petits faiſceaux en bon bouillon, & ce faict, on le mange au beurre entre deux plats auec force muſcade.

DES CARROTES D'ALLEMAGNE.

ELles on la racine fort rouge & groſſe à l'aduenant, laquelle on mange frite auec beurre & eſpices, ou en ſalade auec ſel & vinaigre, aprés que on les a cuites ſous la braiſe. Elles ſont chaudes & profitables à l'eſtomach, mais elles ſont aucunement venteuſes.

DV REFORT ET RAVONET.

DIoſcoride enſeigne que les réforts eſchauffẽt, & deſſechent, engendrent ventoſitez, ſont cõtraires à l'eſtomach, l'enflẽt, font l'haleine mauuaiſe, nuiſent aux yeux & à la teſte. Ils ſont meilleurs à la fin qu'à l'entree de la table: car ils feroyẽt ſouſleuer la viande qu'on auroit mangee aprés. Ils ſeruẽt pluſtoſt à donner appetit qu'à nourrir. Les meilleurs ſont les plus clairs. On dit qu'il s'en trouue en Champagne de la groſſeur d'vn garçon de vingt ans.

DE LA RAVE OV REFORT sauuage.

LA raue ou réfort sauuage par les Grecs *agrion*, par les Latins *armoracea*, ne differe de celle des iardins dict par eux *radicula*, sinon qu'elle est plus forte en vertu & faculté. Elle eschauffe & engendre des vents, plaist plus au goust qu'à l'estomach. Elle lasche, si on la mange auant les autres viandes, selon l'aduis de Galien. Si on la mange aprés, elle est plus difficile à digerer. Dioscoride & Oribase afferment le contraire, & croyent qu'il la faut prendre à la fin du repas, parce qu'elle sert à distribuer les viandes par le corps, & que prinse à l'entree elle les sousleue, dont s'ensuit le vomissement. Mais ce discord est nul: car ceux qui on l'estomach foible, & sont soudain esmeus du ventre, en peuuent bien manger à l'entree de table; & au contraire, ceux qui ont l'estomach fort & robuste, à l'issue. Dauãtage Dioscoride escrit qu'elle aiguise les sens, & réd l'esprit plus vigoureux. On dit en outre que son ius auec vinaigre ietté dessus le scorpion, le fait mourir, & que quiconque en mangera, ne sera ce iour mesme blessé par le venin des serpens, voire si seulement on frotte les mains de son ius.

*

Des fruicts qui naissent des herbes du iardin.

DES ARTICHAVX.



Ls sont (selon l'aduis de Galien) de qualité chaude au second degré, & commencement du tiers. Les Grecs les ont appellez *scolymos & cinara* qui sont du moins deux genres de chardons semblables, l'vn cultiué l'autre sauuage. Le cultiué est vne espece de chardon qui croist aux iardins, duquel les fueilles liees ensemble & couuertes de terre en Hyuer se blanchissent, & auec le tige sont plaisans à manger. La pomme qu'il produit tout l'Esté encor plus, & qui prouoque à luxure. On parbouillit le dedans qui est au fonds, & quand on l'a lardé de girofle & de canelle, on le met en paste auec beurre frais, mouelle de bœuf, succre & eau rose. Le sauuage porte aussi des pommes. Tous deux (comme dict est) ont vertu d'eschauffer, & de remedier à la grauelle & difficulté d'vriner. Ils sont propres à l'estomach, & prouoquent l'appetit, mais il en y a qui les tiennent fort venteux. Toutesfois Galien dit que leur suc se cõuertit en humeur melancholique, acre & cholerique, mesmement quand il est dur. On peut aussi manger la plus tendre portion de la racine auec bouillon ou en salade comme asperges. Les Geneuois le nomment *arcoc*. Les artichaux cuits auec vin eschauffent & excitent à Venus, & font (comme dit Glaucias) engendrer le masle. On peut garder tout l'Hyuer les tiges & les fueilles comme les

cardes qui sont de mesme qualité. Pour garder les pommes des artichaux, on les fait secher peu à peu au soleil ou au four. On les serre en lieu sec pour ne se pouuoir moisir, & pour les manger, on les fait cuire.

DES MELONS ET Poupons.

GAlien tesmoigne qu'ils sont froids, humides & abstersifs, & que s'ils ne sont bien digerez ils engendrent en l'estomach vn suc vicieux, qui rend les gens choleriques. Il y a difference entre les vns & les autres. Pline appelle poupons, les plus grands & plus longs. Dont il s'ensuit que les melons doiuêt estre plus petits, comme ils le sont, & rondelets comme vne pomme. Les melons sont moins humides, & non de si mauuais suc que les poupons, mais tant les vns cõme les autres, nuisent à l'estomach, & se conuertissent en l'humeur qu'ils y rencontrent. Ils sont en outre de forte digestion, amortissent les ardeurs de l'estomach, & laschent doucement le ventre.

On ne doit vser ni des vns ni des autres sans correctifs: car de leur nature ils se corrompent incontinent en l'estomach, & de ceste corruption se peut causer (selon l'aduis de Galien) vn suc veneneux. Il seroit plus expedient de les manger à l'entree de table, & ne rien manger aprés tant qu'ils fussent digerez à demy, en beuuant du meilleur vin consequemment, ou pour le moins sans auoir fait

entiére digeſtion des autres viandes,& aprés auoir bien purgé ſon eſtomach.

Il eſt bon de n'en manger qu'vne fois le iour, pource que ſi l'eſtomach eſt infirme, les melons & poupons y reſident iuſques au lendemain,& ne s'y peuuent digerer qu'à toutes peines.Du moins il les faut choiſir meurs,doux, iaunes ou rouges, & non aucunement pourris. Les meilleurs croiſſent en terroir ſec & lieux pierreux, par ce moyen ils ſont moins froids, plus gracieux & delicats. Ils font vriner dauantage, & ne ſont ſi ſuiects à ſe corrompre.

Les blancheaſtres ſont plus mollets que les rouges. Ceux qui meuriſſent trop toſt ne ſont ſi bons ne ſi ſains que les tardifs, qui ſurpaſſent tous les autres en douceur & en groſſeur. Il y en a qui ſe promeinent en les mangeant pour les faire pluſtoſt deſcendre au fonds de l'eſtomach,à fin qu'ils s'y digerent mieux.Ce qui ſe fait encor plus propremẽt ſi toſt aprés (comme dict a eſté) on ne mange autre choſe, ſinon quelque petit aliment de bon ſuc, & ſeulement d'vne ſorte pour corriger par ſa vertu la malignité du melon. On ne doit boire de l'eau quand on en a mangé, ou qu'on en mange, parce qu'elle empeſche la digeſtion. L'exemple de quelques Empereurs de Rome qui en ſont morts, nous en fait aſſez de foy,ni du vin doux en quantité pur, & fort : car auant qu'il ſoit digeré, il eſt tranſporté par le vin hors du ventre, & cauſe aux veines des obſtructions,dont s'engendrẽt les fiéures.Mais aux flegmatiques il eſt bõ de boire aprés vn peu de vin ſubtil & pur,aux choleriques peu de vin rude & aſ-

pre. Si on le mange iusqu'à la peau, il n'en vaut que mieux, dautant que ceste partie ne se corrompt si aisément. Les flegmatiques doiuent prendre celle qui est plus large & plus vare, & qui participe plus de la semence du melon.

Par ce moyen le melon & le poupon se pourra digerer en l'estomach, se tournera en bon suc, rafraischira le corps en l'ardeur de l'Esté, prouoquera l'vrine, & laschera le ventre. Il comprimera pareillement les appetits charnels, parce que leur ardeur sera repercutee par la frigidité du melon. On tient que les ronds sont plus aperitifs que les longs. Le melon Sarrasin ou Turquin est plus froid & plus humide. Par ainsi il seroit meilleur aux ardeurs de l estomach, moyennant qu'on le peust digerer. A l'opposite il est contraire & dangereux à gens de froid temperament, & qui ont l'estomach froid & humide.

C'est chose loüable d'vser aprés le melon du fromage plaisantin, ou de quelque viande assaisonnee ou de sel ou de succre, pour en garder qu'il ne se putrefie. On s'en doit pareillement abstenir quand l'estoille de la canicule ne paroit plus, c'est à dire, dés que les grandes chaleurs sont expirees.

L'Empereur Albinus les aimoit tant, qu'il en mangea dix pour vn seul repas apportez d'Hostie. On dit vulguairement, qu'vn bon melon vaut vn chappon. Les meilleurs que nous ayons, sont de Naples, de Candie & d'autres quartiers d'Italie. Les sucrins nous sont aussi assez communs. On mange l'escorce de melons fort deliee & frite,

 ayant

ayant esté sechee par le soleil. On la sert auec force sucre. La semence confite en succre est fort bonne, tant pour les sains comme pour les malades: car elle rafraischit l'estomach, & prouoque l'vrine.

Il y a des melons fort excellens au royaume de la Chine. Hist. de la Chine, *liure 4*. Il y en a aussi en grãd nombre en la ville de Sopurgue, que les habitans partissent auec vn filet, & quand ils sont secs, ils les enuoyent vendre aux prochaines contrees, & pource qu'ils sont doux comme miel, on les mange de grand courage. Marc Venitien *liure premier, chapitre trentiesme*. Il y a au royaume de Calicuth vn fruict tel que le melon, ayant cinq ou six gros grains comme ceux des raisins, tres-bon à manger appellé *Corcozal*. Vartoman.

DE LA COVRDE OV courge.

GAlien escrit, qu'elle a vn petit suc & fort aqueux, passant legerement par le corps pour sa lubricité, & suppedite, selon le mesme, vn froid & humide nutriment: car ce n'est qu'eau cõgelee. Elle ne laisse d'estre assez saine, se conuertisant en bon suc, & se digerant facilement, propre en Esté aux sanguins & choleriques. On peut corriger sa frigidité auec oignons, fenoüil, poiure, mente, mariolaine, thim, & espices en Hyuer auec beurre & saffran.

Pour les manger, on met en vn pot des courdes hachees auec beurre & sel sans eau, & les ayant bien broyees auec la cuilliere du pot, on leur fait espurer leur eau auant que d'y mettre le beurre. On les pose sur vn ais, puis aprés on y mesle des moyeux d'œufs, espice & fine farine. Ceste composition est reduite à petites billottes longuettes dedans vn plat sur le rechaut, où il y a beurre fondu, & là on les tourne d'vn & d'autre costé. On les sert auec verjus, succre & saffran.

On appreste aussi les courdes en tartres: car les ayant esmondees, pilees, & bouillies en laict, ou en bon bouillon de chair (quand elles sont demy cuites & passees par l'estamine) on y met vne liure & demie de fromage fin, demie liure de graisse de rognons, ou de quelque grasse tetine bouillie & decoupee, ou du moins autant de beurre auec demie liure de succre, peu de gingembre & canelle, six iaunes d'œufs, deux bonnes cueillerees de laict auec saffran. Le tout meslé se coupe dans la tartre. On peut mettre dessus au lieu de crouste, des fueilles de laurier. On la sert auec force succre & eau rose. On en fait aussi des bignets. Car l'ayant fait bouillir, on la destrempe auec fleur de farine, cresme & moyeux d'œufs.

Pline dit auoir veu des courdes de neuf pieds de longueur. Il s'en void de nostre temps qui poisent cinquante liures. Les longues & blanches sont les meilleures. On les garde dedans la cheminee, ou en vn tas de bled. Autres pour les garder iettent de l'eau bien chaude par dessus, les laissant refroidir

vne

vne nuict entiere au ferain,& ce faict,on les garde longuemét en forte faumure. Il croift en Calicuth vn fruict comme la courde de deux pieds en longueur, mais plus delicat au manger; on l'appelle *Comolanga*.

DV CONCOMBRE.

LE concombre a vn fuc bien froid, & malin, & parce que fon fuc rafraichit, l'vfage d'iceluy pourroit eftre toleré à gens de temperamét chaud & aux ardeurs d'eftomach & du foye. Il irrite, & plus encor la femence d'iceluy, l'vrine,mais il caufe maladies phlegmatiques auec trenchees: ioint qu'il fe corrompt aifément s'il rencontre quelque chofe de vicieux en l'eftomach. Parquoy on ne le doit feruir tout crud, quoy qu'on y mefle des oignons, du vinaigre, & du poiure. On le doit pluftoft feruir en potage,l'ayant pelé & mis au pot par gros lopins auec oignons entiers & au lieu d'eau, bon bouillon de chair,force graiffe de mouton ou de bœuf,& des efpices. Ou pour le mieux, on les met fur le feu par roüelles en vn poiflon fans eau, où en bouillant on leur fait rendre la leur autant de fois qu'il en furuient, laquelle eftant toute efpuree, on y met vin blanc, beurre frais, oignons frits, efpice, faffran & verjus, auec moyeux d'œufs paffez, par l'eftamine, crefme de laict, mais en ce cas il n'y faudroit point de vin.

Pour les garder l'Hyuer on les met en vne fof-

ſe en terre ſur le ſable & du foin ſec deſſus couuert de terre, ſelon Pline, & ſe garde iuſqu'aux nonueaux. Autres le couurent de graine de mouſtarde broyee, ou demeurant ſur pied, en ius de ioubarbe, ou en lie de vin, ou en ſaumure, ou s'il pend en vn vaiſſeau où y aura peu de vinaigre. Quand il eſt encor petit, on le met en compoſte auec ſel & vinaigre en vaiſſeaux de voirre ou de terre verniſſee.

DES POMMES d'Amour.

ON tient que c'eſt vn fruict bien venteux, engendrant humeurs bilieuſes, douleurs de teſte, infinies obſtructions. Ceux de Genes en vſent fort, & les appellent *Melzanes*, ayans faculté chaude & ſeche, engendrans maladies melancholiques, tant elles ſont de mauuais ſuc. Eſtans confites en ſel & en vinaigre elles perdent la meilleure partie de la malice de leur ſuc. Pour les manger les ayans deſpoüillez de leur peau, & detaillees par trenches, on les fait, eſtans cuites, frire en beurre & en fleur de farine. On les ſert auec ſel & poiure batu.

Il y a grande apparence que les pommes d'amour ſoyent les mandragores, ſelon la traduction des Septante, qui ſont nommees (au trentieſme du Geneſe) *Dudaim*, & deſquelles il eſt faict mention au ſeptieſme du Cantique des Cantiques, où il

où il est dict, qu'elles ont rendu leur odeur. Car on en fait des philtres, & breuuages d'Amour, au regard dequoy on les appelloit *Circees*, à cause de Circé que les Poëtes Grecs ont feint, auoir esté fort experte à enchanter. Les mandragores sont de la forme & couleur du moyeu d'œuf. Leur suc pris, est narcotique & rendant les sens assopis, propre à faire dormir les malades, & à stupefier les membres lesquels on veut couper. Il y a masle & femelle. Les fueilles comme celles de la laictue. Paul Eginete Medecin dit, que sa racine est froide, & que ses pommes ont humeur temperé de chaleur. Theophraste & Pline en ont escrit plusieurs choses fabuleuses mesmes les Iuifs ont creu, & le commun pareillement croit encor, que sa racine ressemble à l'homme, & mesmes Pithagoras l'a nommee *Anthropomorfos*, qui est à dire, de la forme de l'homme. Ce qui est du tout faux, comme Matthiole en son docte Commentaire sur Dioscoride le tesmoigne, ainsi qu'il atteste l'auoir apprins de quelques Charlatans. Sainct Augustin *22.contra Faustum.* dit l'auoir consideree attentiuement, & n'auoir iamais peu comprendre autre raison pour laquelle elle est fort appetee de la femme, sinon à cause de son odeur & beauté singuliere. Mais Dioscoride(que peut estre il n'auoit leu,)luy attribue les facultez, desquelles nous auons faict cydessus mention.

On treuue la pomme d'amour en Indie, où on l'appelle *Pigue*, les autres *Cicara*, longue d'vne pal

ne palme, gros comme la cuiſſe de l'homme. Elle eſt fort douce & d'odeur fort ſoüefue, reſſemblant aux melons muſcats. On tient que ce ſoit l'vn des meilleurs fruicts du monde. Il croiſt en Calicuth, ayant le pied comme vne eſpine. Mais ie croy que ce ſoit vne autre eſpece de fruict, croiſſant dedans le tronc de l'arbre entre la fueille & l'eſpine, ayant au dedans des petites fueilles delicates comme celles de la Grenade. Il eſt vert au commencement, conſequemment violet, & finalement deuient noir.

***

LIVRE



LIVRE NEVFIESME.

Des fruicts.

Des CERISES douces, & des aigres, & des aigres-douces.



Es fruicts en general sont presques tous de mauuaise nourriture & phlegmatiques, & hors mis peu seruent plustost pour medecines que pour viãdes. Ceux d'Esté ne sont de garde, se corrompent facilement en l'estomach, & plustost en la fin du repas qu'à l'entree, comme pommes, poires, fraises, cerises, prunes, abricots, pesches, raisins, figues fraisches, courdes, melons, poupons, concombres. Ceux qui tiennent de l'aigreur sont meilleurs: car l'aigreur resiste à la putrefaction, comme groiselles, griottes, meures, pommes & prunes aigre-douces, orenges & grenades aigre-douces, limons, citrons. Les raisins de passe & de damas, sont amis du foye, de l'estomach, des reins, & de la vessie.

Les cerises douces, quelques vermeilles qu'elles soyent (comme aussi les cœurs ou bigarreaux) sont mal-saines, engendrent humeurs malignes en l'estomach, & de la vermine aux intestins, sont de peu de nourriture, & laschent le ventre. Ceux qui ne peuuent s'en abstenir, les doyuent manger à l'entrée de table.

Les cerises aigres ou aigres-douces sont bonnes & profitables, rafraischissent, laschent le ventre, des-alterent, incisent, & engendrent bon sang. Elles dissoluent aussi le phlegme, repriment l'humeur bilieux, & donnent bon appetit. Ceux qui ont l'estomach foible, les peuuent manger pelees entre deux plats sur le réchaut auec succre & eau rose. On doit manger toutes les sortes de cerises à l'entree de table. Les noires & aspres gastent l'estomach, endurcissent le ventre, & pource qu'elles serrent l'orifice de l'estomach, on les doit manger à l'issue de table.

Pour les garder on les doit cueillir en l'arbre au soleil leuant, & ce faict, on les arrenge en vn vaisseau, au fonds duquel il y a vn lict de sarriette. On met les cerises dessus, & encor plus hault vn lict de sarriette, & ainsi consequemment, les arrousant de vinaigre. Ou on les couure de fueilles de roseau, sinon qu'on les face secher au four ou au soleil.

DES AMANDES.

Elles sont moyennement chaudes pour leur douceur, & quand & quand desiccatiues. Galien dit qu'elles sont abstersiues & ne nourrissent pas

pas beaucoup. Les recentes & fraiſches ſont de bon aliment. Les ſeches ſont contraires à la teſte, & aſſez difficiles à digerer. Les recentes doiuent eſtre mangees à la fin du repas : car elles gardent les vapeurs de monter au cerueau, confortent la veüe, font dormir, & mondifient la poitrine. Elles ne nuiſent tant que les vieilles, a raiſon de leur vnctuoſité, qui cauſe douleur de teſte, & engendre humeur bilieux. Auſſi n'en doit-on vſer qu'à l'entree de table, en quoy faiſant on repercute les venins, voire l'yurongnerie. Elles ſeruent auſſi à la poitrine & aux poulmons. Il y en a qui les tiennent pour aperitiues & deſopilantes. Auicenne a eſcrit qu'elles augmentent la ſubſtance du cerueau, & comme aperitiues nettoyent les voyes de l'vrine. On deſguiſe les amandes en pluſieurs & diuerſes ſortes pour en tirer nourriture, Premierement on en fait,

Du laict, pour lequel effect on choiſit des plus belles, leſquelles on fait tremper en eau fraiſche enuiron vingt-quatre heures. Les ayant trempees en eau bouillante, on les en tire incontinent pour leur oſter la peau. On broye les amandes pelees auec mie de pain fort blanc roſty ou non roſty, auec peu d'eau pour ne faire de l'huile au lieu du laict. On le paſſe par l'eſtamine auec eau bien bouillie, & ſi c'eſt pour vn malade on le fait bouillir auec ſuccre entre deux plats. Pour faire le laict pluſtoſt, on broye deux ou trois onces d'amandes pelees au mortier auec pain blanc. On les paſſe auec eau de fontaine bouillie. Il ſe garde deux ou trois iours en vn bocal. Il ſert aux goutteux, & durant la fieure

chau

chaude, pourueu qu'il n'y ait point douleur de teste.

Des potages,& pour ce regard,on pile des amandes pelees auec mie de pain blanc destrempee en verjus, & le tout bien pilé & dissoult en eau fraische est passé par l'estamine dedans vn pot,y adioustant demie liure de succre auec eau rose & saffran, faisant le tout bouillir à petit feu sur les charbons. Ce potage ne doit gueres cuire, estant meilleur liquide qu'espois.Si on le veut rendre plus blanc, on y pourra mesler des blancs d'œufs bien batus,pouldre de gingembre blanc, auec du laict d'amandes.

Des marsepans,les amandes trempees & pelees, on en broye durant vne forte heure demie liure en vn mortier de marbre,les arrousant tousiours d'vn petit d'eau, auec autant de succre fin en pouldre, tant que le tout soit reduit en forme & consistence de paste, laquelle arrondie comme le fonds d'vne assiete, & applatie autant qu'il est possible, on met sur des oublies ou sur du pain à chanter. Les marsepans se doiuent cuire en la tartriere,& cependant qu'ils cuisent,on les doit arrouser d'eau rose,& ietter du succre puluerisé dessus, de peur qu'ils ne sechent trop.

En Italie on les fait autrement.On prend vne liure d'amandes douces recentes, mondees en eau tiede, lesquelles on fait tremper vn iour & vne nuict en eau fraische, pour les piler en vn mortier de marbre, & quand on commence à les battre, il faut continuer en les pilant long temps, tant qu'il suffise, faisant tomber au dedans du mortier tout ce qui sera sur les bords & aux enuirons, afin de ne

sen

sentir l'huile, & le battre auec eau rose. On pile à part vne liure de succre fin en vn autre mortier, iusques à ce qu'il soit tout en pouldre, & lors on le iette sur les amandes, broyant le tout ensemble, tant que la paste soit bien composee, laquelle on met sur vne piece de bois platte, & là on l'estend sur du pain à chanter de telle grandeur qu'on desire, l'arrousant par dessus d'eau rose auec du succre, les mettant sur vne fueille de papier en vn four qui ne soit gueres chaud.

On fait aussi en Italie comme en Prouence des Marsepans au miel, duquel on prend trois liures & trois blancs d'œufs : Le tout est batu ensemble auec vn pilon de bois en vn bassin, iusques à ce qu'il acquiere vne couleur de laict. On met le bassin sur vn feu de charbon, remuant soigneusement la paste auec le pilon iusques à ce que la composition soit vn petit espoisse, & lors on y adiouste amandes douces, pelees & frites en telle quantité qu'il semble necessaire pour donner consistence. Estant la paste encor chaude, on l'estend sur vne table polie dont on fait des marsepans.

Des amandes on fait aussi des tartres. On trempe vingt-quatre heures durant les amandes en eau fraische afin de les monder & piler aisément, toutesfois en les broyant on les doit arrouser d'eau, de peur qu'elles ne rendent l'huile. Quand on les a passees par l'estamine on les fait frire auec du beurre en la poesle, & ce faict, on les met sur la crouste de paste auec eau rose & force succre. On y peut adiouster du pain gratuisé. Les tartres d'amandes seront tres-bonnes ainsi. On fait la paste auec le

iaune & le blanc d'œuf, ensemble du beurre frais autant qu'vne grosse noix. On pele & pile les amandes à part, les arrousant d'eau rose, & demy quarteron de succre ou plus, qu'on pile à part, faisant vn lict de succre & vn autre d'amandes, la couurant d'vne couuerture de paste desliee de mesme le fond. La tartre doit estre cuite dedans vne tartriere par vn demy quart d'heure, mettant braise dessus & dessous, & aduisant que la tartriere ne se brusle.

On en fait aussi des darioles, mettant dedans la crouste descouuerte des amandes bien pilees auec eau rose succre & canelle en pouldre, faisant le tout cuire auec vn peu d'amydon pour l'espoissir.

On en fait pareillement des bignets. On dissout les amandes en eau rose, & les ayant passees par l'estamine on y adiouste vn peu de fine fleur de farine, & fort peu de leuain auec du succre. Ceste mixtion se doit faire vn iour auant que de la frire en la poesle en bon beurre frais en forme de bignets. Il y en a qui meslent les amandes passees auec la poitrine d'vn poulet bouilly, eau rose, deux ou trois blanc d'œufs & fine fleur de farine, dont on fait des bignets en la poesle.

Item on fait du serez des amandes. On mesle demie liure d'amendes broyees auec deux onces de succre, & demie once d'eau rose, demie cueilleree du ius de tanche ou d'autre poisson. Le tout passé par l'estamine demeure par vne nuict en lieu frais tant qu'il soit coagulé.

On fait aussi de la sausse blanche d'amandes. Estans pelees, pilees & broyees, on les trempe en

vin

vin blanc & verjus auec gingembre, & miette de pain blanc. On passe le tout par l'estamine, y adioustant du succre, faisant vn petit bouillir le tout sur le feu, on y adiouste de la canelle en pouldre. En lieu de verjus on y peut adiouster du laict auec sa cresme, ou ius d'orenge ou ius de grenade.

Si on la veut aux aulx blancs, ayant broyé des amandes pelees auec miette de pain blanc, trempé en bouillon, on passe le tout par l'estamine auec huit gousses d'aulx pelez & poudre blanche.

Des amandes on fait du beurre contre-fait, les broyant en vn mortier toutes pelées auec eau rose. Ce faict, on les passe par l'estamine en eau chaude ou en quelque bouillon de chair ou de poisson sans sel, faisant le tout bouillir en vne poesle auec succre, & aprés estre bien espuré en vn linge blanc, on le met en vn moule à la façon d'vn coin de beurre. On en peut faire en ceste sorte. Les amandes pelees, destrempees en eau tiede, & broyees, on les coule par l'estamine non trop claire, & met-on la colature auec vn peu de sel bouillir sur le feu auec vne poignee de succre. Aussi tost que le tout se met à bouillir on l'oste & y met-on vn verre de verjus dedans, & cela se met en vn sachet de toile neuue qu'on pend en vne perche vne heure ou deux, mais de peur que le sachet ne rompe, on le doit enueloper d'vne nappe. On presse cela quatre ou cinq heures, & le sert-on en plats, force succre dedans dont on fait les pains de beurre tels qu'on veut, qui seront tres durs & tres-blancs.

Il y en a qui font de la cresme d'amandes. On la fait en quantité d'vne liure ou demie liure, d'a-

mandes vn iour & vne nuict, iusques à ce qu'elles se pelent sans se chaufer, & les ayant broyees en vn mortier de marbre, on les destrempe en du vin blanc. Ce faict, on les passe bien espoisses par l'estamine, en les faisant bouillir sur le feu auec sel & force succre : on y peut adiouster du beurre frais, mais il les faut remuer assiduellement.

On fait aussi de la gelee d'amandes. Aprés qu'on les a pelees & pilees, on y met deux onces de succre & autant d'eau rose auec vn peu de bouillon de tanche (qui ne soit point salé) parce que ce poisson est glutineux. On passe le tout dedans vn plat, où on le laisse toute vne nuict, aprés laquelle il se congele & prend comme du laict. On peut enueloper ceste gelee de ioncs ou de ramee, & la seruir auec succre & anis confit.

Bref on en fait des biscuits. Prenant les deux parties d'amandes pelees & vne partie de mie de pain blanc fort desliee. On broye le tout ensemble en vn mortier auec eau rose, y adioustant du succre en pouldre le tiers ou la moitié bien incorporé auec la paste d'amendes, y adioustant vn peu d'anis bien net. On les fait cuire dedans vne tartriere de la façon qu'on veut.

DES NOIX.

LEs noix nouuelles ou cerneaux sont laxatifs, parquoy il y en a qui les mangent trempez en vin rouge à l'entree de table, ou simplement, parce que c'est vn fruict laxatif. On les tient de plus facile di

le digeſtion que les amandes, toutesfois on eſtime communément qu'ils ne ſe digerent aucunement. Mais les noix vieilles ſont chaudes & ſeches, ſont faſcheuſes à l'eſtomach, de mauuaiſe nourriture, ſe conuertiſſent en humeurs choleriques, font douleur à la teſte, offuſquent les yeux, engendrent le tournoyement du cerueau, meſmement ſi on en vſe aprés le paſt. Elles deſſechent & enflamblent le corps, ſi on ne mange des raiſins quand & quand. Bref, elles ſont de mauuais ſuc, & valent mieux à ceux qui ont l'eſtomach froid que chaud.

On fait creſme de cerneaux, les broyant au mortier auec vn peu d'eau roſe, mie de pain blanc gratuisé, perſil, thym, bien peu de baſilic, le tout bien pilé enſemble eſt paſſé par l'eſtamine auec des moyeux d'œufs, faiſant cuire le tout en beurre frais & en ſuccre. On la ſert auec pouldre-Duc deſſus.

On met auſſi les cerneaux en tartres, les broyant auec ſuccre & eau roſe, qu'on paſſe par l'eſtamine. Ce qu'eſtant cuit auec ſuccre iuſques à s'eſpoiſſir, on le couche ſur la paſte auec ſuccre & eau roſe.

Il croiſt des noix au Royaume de Calicuth, qui reſſemblent du tout aux noſtres, mais elles deuiennent douces & reluiſantes, & ont au dedans vn noyau ſec comme vne amande, & tant du fruict que du noyau on fait vne compoſte. *Vartoman liu. 3.*

On void là-meſme vn arbre dict *Thaia*, reſſemblant par le pied au datier, portant vne noix bien bonne au cœur à ceux qui vont ſur mer. Elle eſt plus delicate au manger que l'amande, eſtant de la groſſeur du petit doigt. De ſa fleur on fait vne teinture ſi exquiſe, que les draps ſemblent de ſoye. Des

cheueux de l'escorce on en fait des petites cordes, & de ce qui est le plus deslié, on en fait des cables qui seruent sur mer. De l'escorce mesme on fait du charbon. On treuue en ceste noix de l'eau bonne en perfection, iusqu'à deux voirres. On en fait aussi de l'huile, du vin, du succre, & des fueilles, on en couure les maisons.

Ie reuiens à nos noix. Elles seruent à la santé. L'eau de celles qui sont recentes sert grandement à la guerison de la fiéure, voire de la peste, si vous faites de l'eau au bain Marie des premieres fort petites qui naissent, & secondement des moyennes, & tiercement de celles qui sont propres à confire. On mesle ces trois eaux en vn, qui seruent merueilleusement à l'homme, conformément à l'ordonnance de Mithridatés tant celebree contre ladite contagion, d'vne noix à ieun, auec vne figue seche, dix fueilles de rue & vn grain de sel, pour seruir de contre-poison; le bois mesmes d'entre les cerneaux puluerisé, sert grandement contre la colique.

On peut garder toute l'annee les cerneaux, si on prend les noix non encor meures, demy cerneau & demy laict les couurant de sable dedans la caue, & quand on les voudra manger, on ne les treuuera moins fraisches qu'en la saison.

Pour garder les noix entieres sans se ranssir, on les doit counrir de paille où de leurs fueilles seches, ou bien on les doit enfermer en vn coffre de noyer, ou les mesler auec oignons, ausquels elles ostent la plus-part de leur acrimonie. On les peut aussi garder vertes vn an entier, si aprés estre bouil-

lies

lies on leur oste la coque, & on les trempe en miel.

DES RAISINS.

Les raisins qui sont frais & recens troublent le ventre & le laschent, comme enseigne Dioscoride auec l'experience, enflent l'estomach, engendrent douleur de teste, & adiouste. Que si on en mange trop, ils causent la lethargie. Toutesfois Galien escrit que le raisin est le principal fruict de l'Automne, qui engendre le meilleur & le plus clair sang. Il dit aussi que ce fruict est fort nutritif, parce que les gardes des vignes de son temps s'en engraissoyent comme pourceaux. Quand ils sont doux, ils engendrent vn sang plus chaud en sont plus venteux & plus laxatifs. Si on les peut retenir, ils se digerent bien : car ils sont d'assez bon suc, mais la chair qu'ils engendrent n'est pas ferme, ains lasche, molle, & humide. Les raisins aspres & brusc resserrent le ventre, ne donnent grande nourriture, & sont fort difficiles à digerer. On estime que les raisins qui sont gardez aprés vendanges pendus à l'air, sont beaucoup plus profitables: car à raison de ceste ventilation ils sont rendus meilleurs pour l'estomach pour gens langoureuses : car ils refrigerent legerement & remettent en appetit. Ceux qu'on garde sur la paille tiennent le second rang de bôté. Ceux qui sont plus succulens & ont plus de ius ne sont si propres à nourrir que les plus durs & solides: car les plus charnus, & qui ont moins de ius & de suc sont plus gracieux &

plus ſains. Les doux ſont chauds, ceux qui tiennent de la verdeur ſont froids.

Si on veut manger des raiſins au repas au lieu de les preſenter au deſſert, (comme on fait ordinairement) on les doit manger à l'entree de table, comme les ceriſes, prunes, & pruneaux, pommes, &c.& potages. Car tout homme qui veut auoir eſgard à ſa ſanté, doit obſeruer exactement ſix poincts en ſes repas.

Premierement il doit garder vn certain ordre tel, que les viandes qui ſe corrompent aiſément doiuent eſtre les premieres ſeruies, parce que ſi on en vſe à la fin, elles gaſtent & corrompent les autres, celles qui ſe cuiſent & digerent à moins de peine doiuent entrer les premieres en l'eſtomach, les groſſes, peſantes & dures, les dernires.

La ſeconde, on ne doit iamais manger qu'on n'ait vn peu de faim : car l'eſtomach ne fera iamais cas des viandes qu'il nappete point, & bien ſouuent digerera les pires quand il les treuue à ſon gré, plus que les delicates qui ne luy viennent point à gré. *Hippocr. Aphor. 38. lib. 2.*

La tierce, la viande eſtant de bon ſuc & bien cuite, on la doit bien maſcher & à loiſir auant que de l'aualler : car ſi on la mange trop viſte, & ſans l'auoir bien maſchee, il en arriue deux inconueniens; le premier eſt, qu'on mange plus qu'il ne faut, & charge-on par ce moyen l'eſtomach, outre meſure: l'autre eſt, qu'il trauaille beaucoup à cuire ce qui n'eſt pas maſché. *Hippocr. lib. 2. Epidem.* Le couſteau, les dents, & la bouche ſeruent autant à la preparation de la premiere digeſtion, comme fait

fait l'air à attendrir les viandes aux cuisiniers. Et c'est pourquoy ceux qui ont beaucoup de dents, viuent long temps, parce qu'ils maschent tres-bien leur viande.

La quarte. On se doit bien garder de trop remplir son estomach, & quiconque veut viure lõguement en santé, se doit tousiours leuer de table auec quelque appetit. La raison y est toute apparẽte: car si on charge beaucoup l'estomach, on trauaille par trop la chaleur naturelle qui est, le principal outil de l'ame, en rendant l'estomach tout languide, pource que tout agent naturel en agissant repatit. C'est (disoit Hippocrates *lib.6.Epid.*) l'vn des principaux chefs pour la santé, de ne se point nourrir à son saoul, & n'estre point paresseux au trauail.

La cinquiesme, on ne doit manger à chasque repas que d'vne ou de deux sortes de viandes: car la varieté nuit infiniment & ruine les estomachs, pource que les viandes ne sont pas toutes de mesme qualité, & par consequent vn mesme degré de chaleur n'y suffit pas. Les vnes se cuisent plustost, les autres plus tard, ainsi toute la cuisine est troublee, ioint que mangeant diuersité de viandes & de sausses, on est contraint de boire plus souuent: or ce boire si frequẽt empesche la digestion, comme en mettant souuentesfois de l'eau dedãs le pot, on empesche que la chair ne se cuit pas. On ne doit donc iamais abuser de l'estomach, quoy qu'il soit bon: car si tu fasches le cuisinier, tu ne pourras faillir de disner mal. La paresse (dit Hippocrate *lib. 6. Epid. sect. 3.*) de l'estomach est cause d'vn desordre vniuersel, & de l'impurité des vaisseaux.

Ff 5

La sixiesme. Si le corps est mal sain, & subiect aux catharres & defluxiõs, il doit beaucoup moins manger au souper qu'au disner. Car de ne point du tout souper, si ce n'est rarement, cela seroit à cõdamner, parce que l'estomach estant vuide se remplit de mauuaises humeurs. Galien aussi remarque, qu'vn estomach affamé, si on ne l'appaise de quelque amiable liqueur, attire premierement du cerueau beaucoup d'eaux, & consequemment si la necessité le contraint il attire d'embas du boyau ileon les plus gros excremens. Ceux qui sont sains doiuent plus souper que disner. Les raisons y sont toutes claires: car il y a plus d'interualle du souper au disner, que du disner au souper, il y a donc plus de temps pour cuire & pour distribuer les alimens. Quand aussi nous dormons, la chaleur est plus forte, parce qu'elle se retire en son centre, ioint que la nuict toutes les fonctions animales cessent, parquoy la chaleur n'estant destournee, elle doit beaucoup mieux cuire, ayant besoin par consequent de plus de nourriture. Tel est l'aduis d'Hippocrate, Galien & Auicenne. Tous les Anciens l'ont ainsi prattiqué. Les disciples de Pythagoras, comme l'escrit Aristoxenus, ne prenoyent à leur disner qu'vn peu de pain auec du miel.

Il se trouue en Prouence & Languedoc des raisins qui ont leurs grumes dures & grosses comme noix de muscade, mais celles des raisins d'Ascora en Barbarie les surpassent en grosseur, pour laquelle on les appelle *œufs de poules*. Mais les meilleurs & les plus doux sont ceux du royaume de Fez en Barbarie. Aluarez escrit qu'on en mange des meilleurs

leurs du monde en Ethiopie, les grumes des raisins y estans fort grosses, comme des auelaines les plus pourpues, & qui ont fort peu de pepins. Il s'en trouue des blãcs en Trabie pres de la ville de Reame bons en toute perfection & sans pepins. Ceux de Damas se gardent frais tout l'an & sont bien bons. Comme aussi à Memim, cité de Syrie, croissent des raisins excellens en bonté qui ont la grume longue & sans pepin. Vartoman *liure 1. & 2.* Pour garder les raisins, on choisit aprés qu'il n'a pleu de long temps, les grappes des raisins qui ne sont pas trop meurs, n'ayans les grains ne serrez ne pourris, & aussi tost comme on les a coupees, on trempe le bout de la grappe en poix bouillante. On la met consequemment par l'espace de deux iours secher au soleil sur quelque paille de fromẽt sans les toucher. On les pend puis aprés en lieu nõ trop chaud, de peur de se secher, ni trop lent, de peur de se pourrir.

Ou bien on les met en l'eau de riuiere diminuee en cuisant de la tierce partie, dedans vn pot neuf couuert de plastre, le tenant en lieu froid & clos.

Autrement, on tord le col du bois de la grappe en la vigne, en laquelle on la laisse vn iour sans estre nourrie du sep, en aprés estant cueillie, on la seche sur vne table, estãt seche on la passe au moust, & en fin on la fait secher au soleil.

Il y en a qui pour garder les raisins les trempent vn peu en eau bouillante, & ce faict, les pendent à l'ombre.

Columelle enseigne que pour garder la grappe de raisin on la doit cueillir au default de la lune,

quatre

quatre heures aprés qu'elle aura esté battue du soleil,& que la vigne sera exempte de rosee.

Le meilleur moyen est, de choisir les raisins blācs qui ont gros grains, & ayāt attaché les grappes par le bout d'embas auec vn filet, on les fait bouillir en lexiue de sarmens iusques à ce qu'ils commencent à se fendre. On les pend puis aprés au soleil à vne perche & les y laisse-on iour & nuict, tant qu'ils soyent secs à perfection. En aprés on les met dedans vn sac de toille, dedans lequel on les presse en la caue. Il y en a qui iettent vn petit d'huile d'oliue en la lexiue.

Il y a encor vn autre expediēt pour garder quelques grappes de raisins par singularité. On prend autant de fioles qu'on veut garder de grappes. Et quand elles commencent à se former en la vigne, on les doit doucement faire entrer en la fiole, en la liant au sep & la bouchant de telle sorte que l'eau n'y puisse entrer pour y pourrir la grappe. On la doit ainsi laisser iusqu'à Noel, & lors on deslie la fiole pour la mettre par pieces.

On fait des sausses de raisins, on pile au mortier de la miette de pain auec grains de raisins noirs, auec verjus ou vinaigre pour corriger la trop grande douceur. Le tout ayant bouilly demie heure, on adiouste sur la fin pouldre de gingembre & canelle. Ou bien on prend des grumes de raisins, dont on exprime le ius, lequel on fait bouillir auec peu de vin clairet vn quart d'heure, ce que refroidy, on le passe par l'estamine. On y met aussi du succre.

On fait des tartres d'aigrets, les ayant trempez & reue

& reuenus en eau bouillante on les tire & refroidit les mettant sur la paste, auec succre, eau rose & canelle.

Les raisins secs de caisse & semblables, aident à la concoction des humeurs crues & indigestes, & ne sont point suiects à putrefaction. Ceux de cabas sont bons & profitables deuant & aprés le repas, aident à l'estomach, au foye & au poulmon, & sont de bonne nourriture. Les plus beaux viennent de Pamphilie. Ils seroyent contraires à l'estomach, au ventre & aux intestins, n'estoit que les pepins seruent de remede à ce mal : car si on les en retire, tels raisins sont tres-bons à la vessie, & pour la toux, sur tout les blancs & les plus plains, mais ils nuisent (selon le iugement de quelques-vns) à la chaleur du foye, parce qu'elle les conuertit en sang bruslé. De ces raisins est faict le vin *passum* excellent en Italie aux monts de Gennes : car il est fait de grappes desquelles les queuës sont retortillees au sarment, ou qu'on a faict secher au soleil en vne aire. Ce vin est tres-bon pour ceux qui reuiennent en santé, & pour autres qui ont besoin de reprendre leur vigueur aprés grands defauts de cœur. On l'appelle *Vernache* en Italie, à cause de la ville de Vernacia où croist ce vin tres-excellent, quoy que le terroir soit infertil & pierreux.

La pluspart des raisins de caisse que nous auons viennent d'Espagne, & notamment de Velis proche de Mallaga à demie lieuë de la mer Mediterranee. Les raisins de passe croissent aux montagnettes de là, tellement qu'elles rendent à leurs maistres bonne vendange & plantureuse. Nous appellons

ces raisins, *de cabas*. Car là se cueillent tant les raisins de lexiue, comme les autres que nous appellons *raisins bleux* qui sont cuits au soleil.

Les raisins de Corinthe, sont de temperament encor plus chaud.

On peut seruir tant les vns comme les autres entre deux plats sur le rechaut auec succre & eau rose, les ayant au preallable bien lauez en vin blanc, auec lequel on les peut faire cuire sans eau rose.

On met en paste les raisins de Corinthe, si aprés les auoir bien choisis & bien lauez, on les incorpore auec amandes pelees, force succre, peu de canelle, clous de girofle entiers, les mettant en petits pastez qu'on fait cuire tout ensemble. Il y en a qui se contentent de les frire en beurre frais, pour les seruir auec hypocras & force succre dessus.

Il n'y a raisin qui merite d'estre esgalé à cestuy-cy: car il est tres-delicat, & ne fait aucun dommage si on le mange crud. Il est laxatif, il donne appetit aux degoutez, & remet l'estomach en son deuoir. On en fait aussi des tartres, des gasteaux, & des sausses tant de poisson que de gibier.

DES POMMES,

LEs pommes ne sont toutes de mesme espece, & aussi different elles au temps & saison de leur naissãce, en forme, en couleur & sur tout en goust, les vnes estans douces les autres aigres, & les autres de saueur mixte. Les nouuelles, selon Dioscoride, engendrent phlegmes & ardeurs du fiel. Les douces

douces ſont chaudes, ou pour le moins de moyenne temperature. Si on les mange à l'entree de table, laſchent le ventre, & ne ſont aucunement nuiſibles.

Les aigres ſont plus humides, & leur ius froid & ſubtil, On les doit ſeruir à la fin du repas. Galien n'en fait pas beaucoup d'eſtat.

Les aſpres ſon reſtreinctiues, ſeruent à la debilité de l'eſtomach, qui prouient de chaleur & d'exceſſiue humidité, Quelques pommes que ce ſoyét, elles ne valent rien, ſinon qu'elles ayent eſté meuries ſur l'arbre, autrement elles ſont froides & de dure digeſtion, donnent mauuais aliment, & cauſent humeurs froides, & vn peu groſſes, mais les bien-venues & les hyuernees ſont bien bõnes cuites en la braiſe pour le ſecours des malades. Si on en vſe au deſſert, elles corroborent l'eſtomach des degoutez ou de ceux qui digerent mal-aiſément, ou qui ont deuoyement de ventre. On les peut manger à la fin du paſt auec anis, ſuccre & fenoüil. En ſomme toutes eſtans crues engendrent mauuais ſuc, mais cuites, la pluſpart de leur malice s'euapore, mais il en faut vſer auec ſuccre & anis.

Pour les garder l'Hyuer, il les faut cueillir ſur l'arbre en temps ſerain, auec la queuë, laquelle on fait tremper en eau bouillante, ou en poix ardente (en les touchant bien peu du bout,) & les mettre conſequemment ſur vne table couuerte de fueilles de noyer. Ou bien, ou les eſtend ſur l'œil non ſur la queuë en vne table couuerte de paille de bled, en lieu froid, non humide, les feneſtres eſtans deuers la bize, qu'on ouure en temps ſerain. Il y en a qui les

les enduisent de plastre ou d'argille, ou de verre broyé,& les en couurent,ou les serrent en des tonneaux poissez,dedans du moust.Ou bien dedans de l'orge:ou les enueloppent de fueilles de figuier,les couurant puis apres de mortier, d'argile blanche, de mortier sec, & par apres les exposent au soleil. Il y en a qui les enuelopent ou de chanure ou d'estoupes,ou les enduisent de cire bouillante,& ainsi oinctes on les met en du miel sans se toucher:on doit aussi boucher le pot de peau, mais il faudra que les pommes ne soyent du tout meures. Il y en a qui les enueloppent de mousse, les serrent en des pots de terre non cuite,& les couurent de tous costez, faisans vn lict de mousse, & des branches de pommier sans s'entretoucher. Il faut tenir les pots en lieu hault & froid, loing de mauuaise odeur. Quelques-vns se sont bien trouuez de les serrer en vn vaisseau de terre percé au fonds, le couurant d'asperges sauuages,& le pendent sur vn arbre tout l'Hyuer, les ayant cueillies fraisches enuiron l'Equinoxe d'Automne.

Le meilleur est, que les ayant cueillies aprés la cheute de la bruine & rosee d'Automne, pour le moins trois ou quatre fois, en temps sec,sans les offenser en les cueillant,& non trop meures,on les met tout debout dedans vn muid ou poinsson, auquel on les arrenge par diuers licts de pommes & de paille tant que le vaisseau soit comble, sans luy donner air quand il sera enfoncé. On les peut ainsi garder iusqu'au Printemps aussi fraisches que si on venoit de les cueillir.

On les fait aussi secher au soleil par quartiers sans

ſans pelure ne pepins, ou du moins au four les ſaupouldrant de ſucre. Autant en peut-on faire des peſches, poires, coins & abricots.

On les ſert en bignets quand elles ſont aigres-douces, ou bien on les fait frire au beurre frais auec eſpices pour corriger leur frigidité.

DES POIRES.

LEs poires ſont aſtringentes & nutritiues, mais (comme Auicenne le teſmoigne auec l'experience) elles ſont fort venteuſes, parquoy on les doit ſeruir cuites en la braiſe auec anis, fenoüil ou coriandre, beuuant incontinent aprés vn bon voirre de vin vieil. Les douces ſont profitables à l'entree du repas, les autres à la fin. Il y en a cõme des pommes de pluſieurs & diuerſes ſortes. Les muſcatelles ne valent rien pour la ſanté, parce qu'auſſi toſt qu'elles ſont cueillies elles ſe putrefient. Tant plus que les poires ont d'aigreur, & plus ont-elles d'aſtriction. Auſſi elles eſtanchent la ſoif, reſtreignent le vomiſſement & le flux de ventre, & ſont deſiccatiues.

Elles ſe gardent comme les pommes. Ou, les ayant pelees, & miſes par quartiers, on leur fait faire vn bouillon en vin doux, puis aprés on les fait ſecher au ſoleil ou au four. Elles ſe gardent lõg temps, ſi aprés leur auoir poiſſé la queuë, on les pend au plancher, ou ſi on les met en vn vaiſſeau de terre neuf, auec mouſt, ou vin, ou vin-cuit, tant que le vaiſſeau ſoit plein. Ou aprés les auoir cueillies encor dures & non preſtes à cheoir, on les ſer-

re en des pots de terre bië bouchez,poissez & couuerts de plastre. On enfouit cösequemment le pot ce que dessus dessous en vne fosse de deux pieds en terre,en le couurant, & le foulant la terre dessus, en lieu panchant où coule l'eau perpetuellement. Il y en a qui les couurent de scieures & limeures de bois, ou qui les couurét de froment ou les tiennent en du miel sans s'entretoucher.Elles sont fort bonnes si on les fait secher au soleil pelees & sans pepins,& quand elles sont seches, aprés auoir esté succrees, on les trempe en eau rose par deux iours auec vn peu d'eau pure, & de là on les serre en du moust ou du vin-cuit.

Elles sont bonnes & profitables cuites en bon vin rouge, lardees de clous de girofles, succre & canelle,& seruies auec force beurre frais, fromage gras sur le rechaut,succre dessus. Qui en veut faire de la gelee, on les tire cuites,& quant & quant on la iette sur les poires auec succre.

On fait estat des bergamottes, de celles de bon-Chrestien,de caluau & de certeau, &c. Celles que nous appellons d'espiné sont excellentes, dont on fait tartres de confitures auec succre ou miel. Leur ius exprimé & bouilly est de plus grande delicatesse pour l'annee que tout autre breuuage.

DES PRVNES.

Elles sont toutes froides,humides,& laxatiues, parquoy on les doit manger à l'entree de table. On tient aussi qu'elles nuisent à l'estomach. Les douces sont moins froides que les aigres. Il y en a de plu

de plusieurs especes, celles de Damas, perdrigones, prunes d'Apt, & de Brignoles. Les Pontugais font cuire les prunes auec chair en Esté, pour rafraischir. Il s'en trouue en la Chine qu'õ appelle *lechias*, tres sauoureuses, qui ne rassasient iamais, & ne fõt aucun mal à l'estomach, combien qu'on en mange abondamment. Hist. de la Chine, *liu.1.*

Pour les garder on met celles de Damas en des vaisseaux, versant dessus du vin doux, & ce faict, on les ferme diligemment. Ou on les fait secher au soleil sans ou auec noyau comme en Prouence. Les pruneaux de Touraine & de Rheims, qui ont tresbonne odeur, sont des meilleurs & fort en vsage. Ils sont tous profitables aux sains & malades pour lascher & rafraischir, les cuisant auec eau, & les mangeant auec succre à l'entree du past. Les aigres desalterent, les trempant en eau tiede, mais sont contraires à la toux. On les peut aussi conseruer, les mettant tremper en verjus de grain auec sel, sans attendre qu'elles soyent noires. Si on les veut enfler on les doit picquer en diuers lieux, & les faire tremper deux iours en eau fraische ou en du vin. Les prunes fraisches sont de pire nutriment & de plus grande superfluité que les seches.

DES CHATAGNES ET marrons.

LEs chatagnes sont chaudes au premier degré & seches, sont de grande & copieuse nourriture pour les forts estomachs, de difficile digestion, opilatiues, ont le suc gros, sont tardiues à trauerser

par les parties du corps. Elles enflent merueilleusement, causent douleur de teste, obstructions & trenchees de ventre, sinon qu'on les mange auec succre & miel. Celles qu'on cuit sous la cendre sont les moins nuisibles, mais quoy qu'on face, elles sont tousiours mauuaises, comme tient Galien, & encor pires si on les mange crues. Quand elles sont rosties & seches elles perdent la plusspart de leur malignité. Si on les peut digerer, il n'y a fruict qui nourrisse mieux. Elles sont communes en Sauoye, Perigord, Auuergne, Limosin, & sur tout au Lyonnois, d'où viennent les bons marrons. On en fait tartres, les faisant legerement cuire entre les cendres, à fin qu'on les puisse peler. Et ce faict, on les met en paste les assaisonnant comme les coins, sinon qu'il y faut vn petit d'hypocras estãs presques cuits. Pour deux ou trois douzaines on y peut mettre deux onces de pouldre-Duc, & des clous de girofle.

Pour les garder, on les doit cueillir moyennement meures, au declin de la lune, & estans bien seches on les met en lieu frais dedans du sable, ou en quelque vaisseau à la fraischeur, mais si biẽ clos qu'il n'y entre point d'air. Autrement, estans fraisches on en fait vn lict sur des noix fraischement cueillies sur l'arbre: car elles dessechent & attirent toute l'humidité. On les garde ainsi fraisches tout l'an, si on les expose à la bize leur ayant leué leur premiere robbe picquante pour les enfermer puis aprés dedans quelque tonneau de chesne en lieu sec. Il y en a qui se contentent de les mettre parmy des noix. On les appreste en diuerses sortes, & sur

tout on les fait cuire si peu entre deux braises que on les puisse facilement peler, ce faict, on verse dessus vin clairet passé par l'estamine auec canelle, dedans vn pot de terre auec succre & canelle : on fait derechef cuire le tout iusques à la consistence de syrop. En cuisant on y adiouste trois ou quatre clous de girofle entiers. On les peut aussi faire cuire en vin blanc auec succre sans canelle.

DES FIGVES.

LEs figues estans fraisches sont humides & froides à l'estomach, laschent le ventre & ne laissent de nourrir, & à pousser dehors la grauelle. Si l'estomach ne les peut digerer, elles luy causeront des vents. Le meilleur est d'en vser à l'entree de table, à fin que soudainement elles trauersent l'estomach. Elles sont (comme dit Galien) abstersiues, donnent assez de nutriment, engendrēt chair molle & vaine, & remplissent l'estomach de ventositez. Il y en a qui ont cuidé qu'on deuoit boire de l'eau aprés, estimans que le vin les feroit endurcir en l'estomach, & en empescheroit la digestion. Mais l'experience a faict voir le contraire : les figues seches, ou cariques, qu'on appelle *figues de caresme,* precedent les vertes en bonté : car elles font bonne habitude de corps, & prinses à l'entree de table, laschent le ventre, sur tout si au Printemps on les apreste auec roses nouuelles. Mais n'estans soudainement digerees, elles n'engendrent bon sang. On croit que qui en mange souuent est subiect aux poux & à la galle : car elles n'engendrent

pas bon ſang, elles purgent toutesfois les reins, & laſchent le ventre. Dioſcoride eſcrit qu'elles confortent les foibles,& ſuppeditent vn gros ſang. Elles deſopilent auſſi le foye & la ratte. Galien adiouſte, qu'elles ſont profitables, ſi on les mange auec ſel,vinaigre & garum, & qu'elles ſont vtiles auec noix ou amandes pour deſopiler le foye & la ratte,& contre tout venin.

Pour les garder,on les fait ſecher ſur des toicts picquees à des eſpines, puis apres les ayant mis en preſſe dedans la caue en vn ſac de toille neuue, on les reſſerre comme on veut. Il y en a qui les mettét en vne courge verte, en creuſant la place à chacune ſans ſe toucher, & ce faict, on les pend en vn lieu ombrageux. En Eſpagne & en Prouence, on les fait ſecher en des draps eſtendus au ſoleil.Elles y ſont fort belles & encor plus belles en Barbarie delà la mer. Caton en fit voir en plein Senat de tres-belles qu'il auoit apportees de Carthage. Quelques-vns pour les garder les tiennent dans vn pot plein de miel ſans ſe toucher. Autres les enferment en vn vaiſſeau de terre ayant le goulet bien bouché,mettant ce vaiſſeau en vn autre plein de vin,& tandis que le vin ſera ſans corruption,les figues ſeront entieres.

Les plus belles que nous ayons viennent de Marſeille ou d'Eſpagne. Il s'en trouue aux Indes en l'iſle Amiadine d'auſſi groſſes & longues que citrons. *Th. Lopez en ſa nauigation.* En la montagne Haguſtan,en Barbarie,il y en a des bonnes en perfection. En Egypte elles croiſſent au pied de l'arbre où il n'y a point de fueilles, ſont de groſſe pelure

leure,& de couleur violette.

DES POMMES DE PIN.

Les pommes de pin(comme tesmoigne Galien) sont vn peu chaudes & astringentes, ayans vn bon suc & espois : sont de grande nourriture & forte, mais bien difficiles à digerer. On les peut māger auec raisins de passe, ou auec quelque viande. Elles desalterent & seruent à l'estomach. On les peut confire en succre & les dorer dessus.

Il en croist en l'isle Espagnole & aux Indes Occidentales de trois especes. La meilleure est nommee *icaama*, qui croist sur petits arbres. Ce fruict est si tendre qu'on le taille ordinairemēt par roüelles comme vn melon, estant l'vn des plus beaux & des meilleurs fruicts du monde:car il sent tres-bō, & a le goust tres-agreable, restituant l'appetit à ceux qui l'ont perdu.

DES NEFLES.

Elles sont fort stomachales & astringentes: car elles resserrent bien fort le ventre à ceux qui l'ont d'esuoyé,si on les prend à l'issue du repas.

Pour les garder, alors qu'elles sont molles, on les met en du miel, & quand on les veut manger on les laue. On les peut conseruer dedans des pots entre des raisins. Le meilleur est de les cueillir sur le midy,en beau temps, & les estendre sur la paille sans se toucher. Ou bien,estans cueillies auec leurs rameaux on les fait tremper cinq iours durant en

eau ſalee auec leurſdits rameaux. On les met aprés en du mouſt ou en du miel, pourueu qu'elles ne ſoyent gueres meures.

Pour les manger, on les paſſe par l'eſtamine auec vin clairet, ſuccre & canelle, ou pouldre Duc. Ou bien, les meſles bouillies & cuites en l'eau, on la verſe conſequemment dedans vn plat, & les met-on dedans raſſeoir, à fin que les pierres & les pelures aillent au fonds du plat. On les meſle auec moyeux d'œufs, verjus, ſaffran, pouldre blanche, auec menues herbes, le tout paſſé par l'eſtamine, eſt deſtempé auec du laict d'amandes ou de vache. Il croiſt en Calicuth vn fruict comme la meſle, mais de telle couleur que la pomme blanche & de bonne ſaueur. *Vart.*

DES SORBES ET CORMES.

Elles ſont aſtringentes & ſtomachales, mais quelque peu venteuſes. Il y en a qui les tiennent pour froides & ſeches, tant y a qu'elles engendrent mauuaiſes humeurs, & donnent peu de nourrirure. Eſtans meures, elles font venir l'appetit, fortifient l'eſtomach, & le ventre, & aident à la digeſtion.

Pour les garder, on les doit vn peu faire ſechier au Soleil, & par-aprés les garder en du miel. Autrement, on les met en des vaiſſeaux de terre preſques pleins de mouſt, & eſtans enduits de plaſtre, on les met en vne foſſe d'vn pied en terre en lieu ſec, au egard du Soleil, & de la terre deſſus.

DES

DES MEVRES.

LEs meures humectent, rafraischissent, laschent le ventre & donnent peu de nourriture, selon le iugement de Galien, & ne sont fort profitables à l'estomach. Il appelle celles-là & autres qui croissent aux ronces *Horæos*, par ce que quand la Canicule se leue, ces fruits commencent ou finissent de meurir.

On les doit manger à l'entree de table auec beaucoup de succre. Si on en vse sur la fin ou parmy quelques viandes, elles se gastent & corrompent, & font gaster & corrompre les viandes.

Pour les garder on les tient en vaisseaux de voirre qu'on remplit de leur ius par dessus. Aucuns y adioustent du moust & se gardent longuement en leur entier. Auant que les manger on les doit tremper en eau : car elles en valent mieux & desalterent d'auantage.

Pour garder tout l'an, les prunes, poires, pommes, pesches, meures & cerises fraisches.

ON les met dedans vn pot de terre tout neuf, ou en vn petit coffret de noyer, dedãs lequel on met ces fruicts. On ferme le coffret ou le pot bien lutez, sans que l'air y penetre. On les met en la source d'vn puits ou d'vne fontaine claire, & au cas qu'on les en tire à Noel, on les trouuera tout autant fraisches comme quand on les y mit. On les peut aussi garder & plusieurs autres fruicts auec

leurs rameaux, & les mettre en du miel sans se toucher.

DES PESCHES.

ELles sont (comme dit Galien) de tres-mauuais suc, se corrompent facilement, engendrent le flegme, & pour leur humide frigidité, offensent l'estomach, dont est venu l'ancien prouerbe, *La pesche empesche.* Il y a plus, c'est qu'elles ne donnent aucune nourriture,& engendrent des fiéures ephemeres. Galien est d'aduis qu'on les doiue manger à l'entree de table,comme aussi Auicenne,parce(dit-il) qu'elles donnent bon appetit, & si on les sert à la fin,elles se gastent aisément & corrompent les viandes. On doit boire vn voirre aprés de puissant vin. Ce fruict(dit-on)est mortel en Perse, mais replanté en païs non si froid, il est moins dangereux. Il y a des pesches-noix, & des pesches-amandes, mais les pesches-coings valent mieux. En la Prouince de Chaus en Barbarie, dit Leon *liu.3.* on mesle les pesches parmy les autres viandes, & en fait on vn manger fort delicat.

Pour les garder longuement, on leur doit oster la peau & le noyau, & les ayant trempees en miel, ou puluerisees de succre on les doit faire secher au Soleil iusques à ce qu'elles y ayent acquis vne crouste. Ou bien, on les frotte de succre cuit & bien purgé, les reuirant encor le iour d'aprés au Soleil, moyennant qu'on les ait cueillies en temps serein. Autres les font tremper vne nuict en l'eau salee, & estans bien essuyees on les serre dedans vn pot & du sel

du sel par dessus, auec vinaigre & sarriette. On les peut aussi garder en du miel, le noyau osté, ce qui leur entretient vn tres-bon goust.

DES ABRICOTS.

ILs ne different gueres (selon l'aduis de Galien) des pesches ni en espece ni en proprieté, toutesfois ils ne se corrompent si tost en l'estomach. Neantmoins l'experience nous apprend qu'elles luy sont assez profitables. Les Anciens les appellent *Bericoecha*, & *Chrysomela*. Pline les a mis entre les prunes d'Armenie. Autres les tiennent pour prunes de Catelonne. Il en croist en la region d'Ascora prés de la ville de Tagodast, de la grosseur d'orenges.

DES IVIVBES.

LEs iuiubes ou Ziziphes recentes, ont mauuais suc, & sont de difficile digestion. Leur decoction sert à la toux & à la respiratiō penible, appaise les vomissemens d'humeurs acres, & profite à la poitrine, aux reins & à la vessie. Quelques-vns estiment indeüement que ce soyent fruicts de l'alizier.

DES COINS.

ILs sont froids & secs de nature, parquoy on les mange auant toute autre viande, & à l'entree de table pour restreindre le ventre & pour corrobo-

rer l'estomach. Mais aprés le repas, on en vse pour lascher le ventre, principalement s'ils ont esté cuits en cendres chaudes couuerts, & enuelopez de paste, ou confits en miel succre ou espice. Encor sont ils par ce moyen difficiles à digerer, & donnent des trenchees. Des coins on fait le codignac, qui a grande vertu de garentir la teste aprés boire des fumees de l'estomach, d'aider à la digestion reprimer le flux de ventre, pourueu qu'on en vse auant les viandes. On dit communément, que si la femme enceinte en veut souuent vser, elle acouchera d'vn enfant subtil & ingenieux.

En la prouince d'Errif les coins sont odoriferans comme citrons. Leon *liure 3.*

Les coins du territoire de Fez sont aussi fort sauoureux & de soüefue odeur.

On les garde soigneusement frais & entiers, si les ayant cueillis auec leur rameau, on les renge en vn vaisseau de terre, auec miel, moust ou vin-cuit, mais il les faut cueillir en temps serain & au decours de la Lune. Il y en a qui les couurent de fueilles & de mortier ou d'argille pour les secher au soleil, & pour les mâger on brise ce mortier ou ceste argille, dedans laquelle se treuuent les coins entiers tels qu'on les y a mis. Autres les gardent en l'orge ou scieure de bois, ou figues de fueilles de figuier. On les doit tenir au loing des autres fruicts: car ils les gastent par leur odeur. On en fait du potage restreinctif, les mettant par quartiers auec du meilleur bouillon & du vin clairet, y adioustant sur la fin canelle & girofle. Ou bien on les fait cuire en bouillon maigre. Estans cuits on les dissout auec

bon bouillon & laict d'amãdes, faisant le tout passer, par l'estamine, auec addition de gingembre, succre, canelle, & saffran. On fait cuire le tout lentement sur les charbons auec beurre frais à petit feu loing de la flamme, en remuant tousiours par la cueilliere. On en fait des tartres les ayans cuits soubs la cendre, on les pile auec peu de canelle & de succre, & se mettent ainsi en tartres. On en fait aussi des pastez auec sel, espice, succre & canelle, de laquelle on les larde comme de clous de girofle, aprés auoir bien pelé les coins, & osté tous les pepins.

DES NOISETTES ET AVELAINES.

Elles sont nuisibles à l'estomach, pires que les chatagnes, dures à digerer, enflent, & tiennent (comme dit Galien) plus de froideur & de terrestrité (s'il faut ainsi parler) que les noix, & nourrissent plus. Les vertes ne sont si mauuaises que les vieilles, mais les rouges sont les meilleures & de plus longue garde. Si on en continue l'vsage, elles font mal à la teste, & trauaillent l'estomach, & y engendrent des inflammations. Elles sont vn peu plus saines si on en oste l'escorce interieure pour les faire rostir soubs les charbons. On dit, qu'elles sont bonnes aprés le past contre les defluxions du cerueau. On tient aussi que si on en vse auec la rue, elles preseruent de tous venins, & notamment des Scorpions, si on en vse auec des figues seches. Et si en l'estomach il y a quelque humeur aigre & melancholique, elles ont la vertu de l'expulser.

Pline dit,que pour les garder fraiſches tout l'an, on les doit mettre en quelque pot de terre, & les ayant bien couuertes, les mettre en lieu frais & ſoubsterrain.

DES ORENGES ET CITRONS.

LEs orenges douces (comme nous l'auons veu par cy-deuant) ſont de qualité chaude quant au ſuc,& les aigres,de froid temperament. Les aigres-douces, d'vne mixtion temperee, & qui resioüit l'eſtomach. Les citrons ſont de qualité tres-froide,mais les eſcorces & pelures ſont chaudes & ſtomachales, c'eſt pourquoy on fait beaucoup d'eſtat,de l'eſcorce de citron confite. On doit adoucir les trop aigres par le ſuccre. Au reſte, ils ſont tres-bons aux fiéures chaudes & contagieuſes, leur ius tue les vers, le poids d'vne once. Les fleurs d'orengers ſont excellentes à l'eſtomach, dont on fait auſſi eau de ſenteur tres-ſinguliere.

Pour les garder,on les cueille de nuict auec leurs fueilles entre les deux Lunes pourueu que ſes fruicts ſoyent meurs, & que l'orenge ſoit vniment doree par toute ſa circonference, ſans attendre pour les cueillir qu'elles deuiennent blafardes. Les citrons ſe garderont frais toute l'annee ſi on les ſerre en monceaux d'orge ou de mil, ou ſi on les frotte de plaſtre deſtrempé, ou ſi on les enferme à part en des vaiſſeaux.

Pour garder les orenges on les met en la ſaumure de verjus ou ſans ſel ou auec ſel comme l'oliue: mais il n'y a rien meilleur pour les garder tout l'an

l'an, que de les arrenger ſur vn lict de recors ou regain dedans vn panier couuert ſans ſe toucher l'vne l'autre, & par deſſus vn autre lict de recors, & ainſi conſequemment.

DES DATTES.

LEs dattes ſont de gros ſuc & de difficile digeſtion. Ruffus dit, qu'elles bleſſent la veſſie en ceux qui en vſent trop ſouuent. Elles cauſent douleur de teſte ſi on en mange abondamment, & engendrent des obſtructions & des trenchees d'eſtomach & du ventre. Galien a eſcrit, qu'il y a grande difference entre les dattes : car les vnes ſont ſeches & aſtringentes, comme celles d'Egypte, les autres ſont douces & humides, comme celles que on appelle caryottes. Rhaſis dit qu'elles eſchauffent, engendrent gros ſang, ſe conuertiſſent incontinent en humeur bilieux, & ſont nuiſibles à ceux qui ont chaleur de foye, ioinct que leur ſuc diſtribué par le corps y engendre des humeurs groſſes & viſqueuſes. Elles ſont en ſomme de chaude & ſeche qualité.

Elles croiſſent aux palmiers en Syrie & en Affrique, & ſur tout pres du fleuue Dara, cinq ou ſix mille à la ronde. Elles y ſont bonnes en perfection, de groſſeur merueilleuſe. Si on en vſe auec des pignolats, elles adouciſſent la gorge & la poitrine, & font le corps de meilleure habitude, & notammét à ceux qui ſont de froide temperature. Il s'en treuue en Cypre & en Candie. On faiſoit iadis eſtat de celles de Iudee.

Elles

Elles se gardent sept ans dedans vn magazin en vn second estage sans s'empirer. Elles sont meures & se recueillent en Automne, mais leur vsage continuel fait tomber les dents, cõme aux Mores d'Affrique, & engendre Esquinances & opilations. Leon d'Affrique *liure 6.*

DES MOVSES.

ELles sont chaudes au milieu du premier degré, & humides à la fin de ce mesme degré. Elles sont aussi laxatiues, n'ont point ou bien peu de nutriment. Si on en mange trop, nuisent à l'estomach & opilent le foye. Elles ressemblent à vn petit cocombre vert, tenant sur le iaune, sans graine ne noyau, ayant la chair qui ressemble aux melons. Plus on en mange, plus on les trouue sauoureuses: Elles croissent en Syrie, Cypre & Egypte. Les Iuifs tiennent que ce soit le fruict de science de bien & de mal, parce que l'arbre est fort petit qui les porte; & croissent à l'extremité des branches. Il en croist aussi aux Indes Occidentales. Quand on en mange, on doit leuer vne petite peau, d'entre la chair & le noyau, parce qu'elle est de difficile digestion. On doit seruir ce fruict à l'entree de table.

DES GRENADES.

DIoscoride escrit, que toutes especes de Grenades sont assez profitables à l'estomach, de nulle ou de peu de nourriture. Et quoy que les douces soyent assez vtiles à l'estomach, si causent elles

elles des ventositez. Les aigres sont astrictiues & bonnes aux ardeurs de l'estomach : toutesfois Galien tient que l'adstriction n'abonde pas en toutes, mais les grains sont plus astringens & plus desiccatifs. Les douces (qui participent de chaleur) se doyuent manger à l'entree de table, n'estans du tout si saines que les autres, qui rafraischissent le foye & le poulmon, sur tout en ceux qui sont malades de fieures choleriques.

On nous les aporte de Prouence, d'Italie & d'Espagne. Leur ius est plus profitable & plaisant sur les viandes rosties que des oranges & limons. On en peut manger deuant ou aprés toute autre viande, & sur tout en Esté. Pline escrit qu'il y en a de cinq especes, mais Dioscoride les reduit à trois, à sçauoir aux aigres, aux douces, & aux aigres douces. Pour les garder, on les plonge en eau bouillante, & les en retire-on incontinent pour les mettre huict iours durant à l'ardeur du Soleil, & de là, dedans vn monceau de bled. Quelques-vns les mettent en scieure de chesne & de peuplier dedans vn pot de terre neuf en guise de lict, & le luttent tresbien auec poix ou cire, ce faict, ils le mettent en lieu frais & sec, aprés l'auoir tenu vn ou deux iours au Soleil, ayans esté cueillies auec leurs queües en vieille Lune, moyennemét meures & bien sechees, & sans estre moüillees par dessus. Autres les enduisent bien espois de terre de potier bien pestrie, laquelle estant seche on les pend en lieu froid. Et lors qu'on les veut manger, on les destrempe en l'eau pour en enleuer la terre qui les enueloppe. Autres trempent la queüe en poix cuite & fondue.

Il y en a qui les baignent en la poix,& les pendent aprés qu'elle est refroidie. Ou bien on les plonge en eau marine, ou en saumure chaude, puis-aprés on les fait secher au Soleil. Autres les enueloppent par trois iours de chaume, de foin, ou de paille de froment,ou d'arene,ou de bled.Bref,aprés les auoir tenues vn ou deux iours au Soleil, on les doit faire secher la fleur par dessous, les mettant en vn pot de terre bien essuyé,seché,& clos.

En la prouince de Fez en Barbarie,il y a des Grenades de grosseur autant admirable, comme de singuliere & de rare bonté; car elles n'ont point d'osselets. Il en croist aussi de fort exquises en Damas.

DES PISTACES.

ELles sont chaudes & de petite nourriture,toutesfois elles sont propres au foye. Galien tient qu'elles n'aident ny ne nuisent à l'estomach, mais les modernes estiment qu'elles y aident & profitent à ceux qui sont naurez des bestes venimeuses & qu'elles rendent le sang deslié, & prouoquent à Venus.

DES PIGNONS OV Pignolats.

ILs sont d'assez forte nourriture & fascheux à digerer,ioint qu'ils ont le suc gros & chaud & engendrent pesanteur de teste. Neantmoins ils engen

gendrent le bon ſang. On les mange frids au beurre, ou auec ſuccre & eau roſe, comme les amandes.

DES FRAISES.

ELles ſont (dit Platine) chaudes & humides: mais ie croy pluſtoſt à l'experience qui nous les fait trouuer froides au premier degré, & deſiccatiues au ſecond. Elles ſont bonnes aux eſtomachs chauds & choleriques, & eſtanchent la ſoif. On en fait des tartres, comme des ceriſes, les mettant ſur la paſte toutes crues auec beurre, ſuccre & canelle. L'eau d'icelles profite aux yeux.

DES FRAMBOISES.

ELles ſont notoirement aſtringentes ſelon le iugemẽt de Galien. Le fruict eſtant bien meur a vn ius attrẽpé en chaleur, lequel doit eſtre doux, mais n'eſtant bien meur, la ſubſtance terreſtre abonde en luy, qui le rend aſpre & deſiccatif. On fait ſecher ce fruict verd & meur pour le garder: car il eſt plus deſiccatif qu'eſtant frais. Les Latins le nomment *Rubus Idæus*.

DES SILIQVES OV CARROBES.

GAlien eſcrit, qu'elles ne ſont bonnes ne ſaines, parce (dit-il) qu'elles ſont mal-aiſees à digerer, & reſſerrent le ventre, toutesfois ſi on en veut manger, Valerius Flaccus conſeille de ce faire

pluſtoſt à l'entree de table, qu'a la fin, pour les fumees qui troublent le cerueau. C'eſt vne eſpece de noix, de laquelle l'eſcorce eſt quaſi toute ſemblable à celle des féues. On les ſert en potage. Il s'en treuue beaucoup à Gennes & en Prouence. Si on les mange fraiſches, elles foulent l'eſtomach, & laſchent le ventre, mais ſeches font le contraire.

DES CAPRES.

ELles ſont de qualité chaude, inciſiue, aperitiue, & abſterſiue, donnent bon appetit, purgent les humeurs groſſes & bilieuſes, desopilent la rate & font leur euacuation tant par l'vrine que par le ventre, lequel elles purgent de flegme. Elles ſont toutesfois de petit nutriment. Les vertes non confites ſont de gouſt aſpre & mal-plaiſant. On les apporte d'Alexandrie, d'Eſpagne & de Prouence, où eſtans fraiſches, on les confit en vinaigre & en ſel. Le meilleur eſt quand on les a deſſalées en eau tiede les manger ſans pain à l'entree de table auec huile & vinaigre: car (comme dit Galien) elles ſeruent pluſtoſt de Medecine que d'aliment.

DES OLIVES.

SI les oliues ſont meures, elles ſont moyennement chaudes, de difficile digeſtion, engédrent groſſes & gluantes humeurs, mais ſi elles ſont vertes elles reſtreignent & refrigerent. Elles aiguiſent l'appetit, donnent peu de nourriture (comme dit Galien,

Galien,) & font auſſi aſtringentes.

Pour les confire comme les confitures il en ſera traité par cy-aprés au liure ſubſequent. Pour les mettre en compoſte, on les inciſe vertes, les laiſſant vingt-quatre heures en eau attiedir auec chaux & deux fois autant de cendres. Ce faict, on les laue cinq fois en l'eau tiede, & conſequemment en eau ſalee. Mais à Marſeille & au reſte de la Prouence, on les prend toutes vertes auant que de noircir, & les met on en eau par neuf iours qu'on renouuelle de iour en iour, & de là on les met au vinaigre. Autrement, les ayant cueillies en la main en temps clair, non meures, mais ſeulement lors qu'elles commencent à noircir, & les ayant triees & reſerué les groſſes & les fermes, on les met en vn pot de terre, iettant par deſſus ſaumure, miel, ou verjus, ou miel auec ſel & vinaigre, ou ſel & huile, ou mouſt, ou vin-cuit, ou marc de raiſins. On peut ietter au fonds du pot ſoubs les oliues ou parmy la ſauſſe pouliot, mẽte, aneth, ache, perſil, anis, & laurier. On bouche bien le vaiſſeau & le met-on en vn cellier changeant de trois mois en trois mois de ſaumure.

Ou bien, on les taille tout à l'entour auec vne canne aigue, puis-aprés on les fait tremper quarante iours en eau ſalee, ou en eau fraiſche qu'õ change de iour en iour iuſques à ce qu'elles ayent perdu leur graiſſe & amertume. De là on les met en vn pot de terre auec eau bouillie, ſel & fenoüil par diuers licts. Si on les veut bien douces, on y met deux parts de mouſt & vne part de vinaigre. On y peut adiouſter de l'origan & de la ſarriette. On les gar-

de fraisches tout l'an en du miel.

Du temperament des fruicts.

GAlien escrit, que les fruicts humides engendrent vn suc subtil & humide qui se respand aussi tost par le corps & se vuide par bas. Tous les fruits sont de petite & legere nourriture, & n'est pas bon d'en vser abondamment, parce qu'ils engendrent des sucs desquels se formēt les maladies: car la chaleur qui estoit cause en eux de leur maturité, durant qu'ils estoyent encor en l'arbre, se diminue si tost qu'ils en sont arrachez pour estre priuez de leur aliment naturel,& tourne en nature estrangere. Parquoy les fruicts tost ou tard selon la condition de l'humeur, se putrefient, & leur suc boult comme le moust en l'estomach & le gaste. A raison dequoy tous ceux qui sont studieux de leur santé,tiennent que les fruicts peuuent moins nuire si on boit aprés eau ou vin pur. Car le vin par sa chaleur peut surmonter celle qui en ces fruicts est cause de pourriture, comme la grande lumiere offusque la petite,& corrige grandement leur excessiue frigidité:l'eau de son costé esteint aisément & reprime la ferueur des fruicts par sa froidure & ponderosité naturelle.Parquoy Aristote en ses Problemes approuue iustement le vin & l'eau aprés les fruicts. Et se treuuent des Medecins qui tiennent que l'eau y est plus conuenable à gens ayans l'estomach chaud & froid,mais que le vin est meilleur à ceux qui l'ont froid & debile.

DES TRVFFES.

LEs truffes, ou tartufles,ou tufferes,sõt fort terrestres & sans saueur,selon l'aduis de Galien & d'Auicenne,procreans vn suc froid & crasse,& humeurs grosses & melancholiques, plus que viande qui soit, chargent fort l'estomach, sont difficiles à digerer plus que les champignons, & engendrent suffocations, de sorte que ceux qui en continuent l'vsage sont en danger d'apoplexie ou de paralysie. Elles incitent fort à luxure.Plusieurs pour en auoir trop mangé ont eu trenchees de ventre, le mal caduque, & corruption de quelque membre ou du corps entier.Pour en vser,il y en a qui sont d'aduis de les lauer, destremper & cuire en bon vin, origan, & rue, & ce faict, les mettre en salade auec huile,poiure,& vinaigre.

Pour les manger, on les cuit en la braise, ou dedans vn pot couuert d'estouppes, où estans parboüillies pour leur oster le goust du terroir, on les met par roüelles minces sur le rechaut auec beurre frais & espice.On les met aussi en paste estans parbouillies en eau & vin toutes entieres,auec moüelle de bœuf,ou de la graisse d'iceluy,beurre,espices, pouldre blanche & canelle.

Elles croissent en terre en lieux secs & sablonneux, & là où sont les mines de fer. Il s'en treuue, selon le dire de Matthiole, de la grosseur d'vne pôme de coin & du poids d'vne liure.Pline tient pour chose miraculeuse qu'elles croissent sans racines.

Il croist vne racine en Affrique, selon Leon *liu.3.*

dédans l'arene és lieux chaleureux comme la truffe & plus grosse ayant l'escorce blanche. On cognoist où elle naist quand la terre est vn peu enleuee & creuassee. Il s'en treuue là de la grosseur d'vne noix, voire d'vne orenge. Les Medecins de par delà l'appellent *Ganha*, ayant proprieté de rafraischir. Les Deserts de Numidie en produisent en abondance, & les Arabes en mangent bien volontiers, voire comme si c'estoit du succre. Et certes estant mise sur le brasier, puis-aprés nettoyee & remise en bouillon gras, c'est vne viande singuliere & delicate. Ils les mangent bouillies en l'eau & au laict. On en treuue aussi en l'arene prés de la cité de Sela. Il se treuue vne merueilleuse quantité de truffes en la cité de Damas en Syrie au rapport de Vartoman, *liure 1.* qu'on aporte des montagnes de Turquie & d'Armenie. On y en amene par fois vingt & cinq voire trente chameaux chargez par iour.

DES CHAMPIGNONS ET Mousserons, &c.

IL y a plusieurs & diuerses especes de champignons; les vns sont venimeux, les autres seruent à nostre nourriture. Ceux qui sont venimeux & mortels sont composez d'vne certaine qualité putrefactiue, comme sont les noirs, verts, ou rouges, tirans sur le noir. I'ay cogneu vn bon personnage de l'Isle d'Areuert, homme de moyens, qui auoit quatre ou cinq enfans assez petis qui moururent l'vn aprés l'autre en mesme iour pour en auoir cueil

cueilly & fait cuire de tels au desceu du pere & de la mere. Si on a mangé des champignons de mauuais suc, on doit incontinent aprés manger pour antidote des poires, ou plustost aprés auoir vomy, aualler soudain vn gobelet de ius de poires sauuages, ou du miel auec de l'eau tiede: car leur suc astringent fait descédre les champignons au fonds de l'estomach. La melisse y est aussi bien propre.

Les autres champignons sont differents, & sont appellez de diuers noms, selon l'vsage de la langue des païs où on les cueille. Il y a des columelles, des priuaz, des oreilles de chesne, des morilles, & des mousserons, qui naissent és premieres pluyes d'Auril. Ils ont vne tres-bonne odeur, & ne nuisent aucunement au corps. Matthiole tesmoigne en auoir veu du poids de trente liures, iaunes comme or, & de goust fort delectable.

Quelques delicats que soyent les champignōs, si sont-ils froids & fort pituiteux, & (comme dit Galien) engendrēt vn mauuais suc auec beaucoup d'humeurs froides, visqueuses & flegmatiques, estans tant mal-aisez à digerer, qu'on les rend souuent par bas comme on les a mangez. Mais il se faut garder d'en trop māger: car ils estouffent ceux qui le font, soit qu'ils ne soyent assez bouillis ou autrement, comme il en print à quelqu'vn qui en cuida mourir sans le secours que luy fit Galien. Il y a des champignons entachez de venins de serpens. Il y en a qui de leur naturelle malignité engendrent, comme dict est, squinances & strangulatiōs. Quand ils ne sont digerez, ils causent opilations de foye & de ratte, & par fois des maladies choleri-

ques. On ne les doit cuire dessus la braise, parce qu'ils engendrent plus d'humeurs crasses & visqueuses, qui ne se corrigent pas seulement quand on les fait bouillir, sinon qu'on y adiouste aulx, oignons & espices.

Pour manger les morilles & mousserons, on les fend par la moitié, les faisant amortir en vn plat sur le rechaut, à condition de ietter l'eau qui en decoulera, au lieu de laquelle on mettra quantité de beurre frais auec muscade battue, sel & persil, laissant consommer tous ces ingrediens. Quant aux saufferons, les ayant nettoyez, lauez & essuyez, on les doit mettre dedans vn plat ou en vn petit pot auec beurre, verjus, canelle, pouldre blanche, & clous de girofle, faisant estuuer le tout de longue-main à petit feu auec sel & saffran, & du lard qui veut haché menu. On fait aussi cuire les mousserons entre deux plats estans pelez auec beurre, sel, & peu de verjus, à la fin on adiouste telle espice qu'on veut, comme poiure, & muscade, faut qu'ils cuisent iusques à la cõsomption suffisante. Au lieu de beurre on y peut mettre du lard haché menu.

Pour manger les gros champignons, ou les oreilles de chesne, il les faut ratisser, & en oster l'esponge, consequemment on les met bouillir par morceaux auec quantité d'eau, sel, oignons entiers pelez, aulx entiers, porreaux hachez, poiure entier, & en la fin à force beurre. Le tout estant bien cuit & le ius consumé, on tire les champignõs pour les mettre sur vn ais ou sur vne seruiette blanche, quand ils sont bien essuyez on les fait frire auec beurre frais & oignons. Estans cuits, on y adiouste

pouldre

pouldre d'espice & du verjus. Il y en a qui les accoustrent autrement. Ils font frire des oignons & porreaux en vne cassette auec beurre frais, y adioustant bouillon du pot, auec beurre, ou degoust de chapon ou d'vn membre de mouton auec peu de verjus. On met les champignons bien bouillis par petites pieces pour faire frire le tout ensemble. Sur la fin on adiouste pouldre de menue espice & muscade. Consequemment on met le tout estuuer en vn plat sur la braise, adioustant, s'il est besoin, verjus, beurre, espices. Quant aux champignons ordinaires, on les doit mettre en vn poeslon sans eau, & là on leur fait rendre leur eau, & cõsequemment on la leur fait reboire, & cela faict, on y adiouste du beurre frais & de l'espice. Il y en a qui aprés les auoir pelez & cuits, les fõt frire au beurre ou lard, & oignons, estans cuits mettent par dessus en la casse, sausse de menue espice, de muscade, & vinaigre, iusques à ce qu'elle soit vn peu consumee. Par l'ebullition predicte, ils despouillent la pluspart de leur malice. Pareillement si on les veut mettre en paste, estans parbouillis entiers en leur eau auec beurre, muscade pouldre blanche, & canelle, on les met en pouldre.

Pour garder les champignons en leur bonté, on les doit saler comme s'ensuit. On en prend n'estans par trop ouuerts, & estans pelez, on les doit faire bouillir en l'eau auec vne crouste de pain, pour oster ce qui est de vicieux au suc. Puis aprés ayant bouilly cinq ou six bouillõs on les tire, & les met-on espurer sur vne nappe & le lendemain, on les doit bien saler dedans vn pot. Et quand on en voudra

dra vser, on les doit faire tremper dés le soir pour le disner du l'endemain. Et lors on les doit encor faire bouillir deux ou trois bouillons, & les ayant tirez, les laisser essuyer, & ce faict, on les doit faire frire en beurre.

Pour les faire naistre, on decoupe par pieces des branches de peuplier & de tremble, puis on seme les pieces és rayes & seillons des charrues, moyennant que la terre soit bien fumee. On estime qu'il y viendra quantité de champignons. Matthiole escrit, qu'on tire certaines pierres à Naples pour les mettre en la caue, vn petit de terre dessus: puis aprés on les arrouse d'eau tiede. En quatre iours il y naist des champignons bons à manger. Le moyen le plus facile est, de ietter sur quelque quarreau du iardin de l'eau en laquelle les champignons aurõt cuit. Ils ne faudront d'y reuenir en la saison & d'an en an. I'adiousteray le iugement d'vn docte Medecin Italien, touchant les champignons. Ils sont (dit-il) tres-difficiles à digerer, mesmes il y en a qui sont entachez du venin des serpens & autres bestes venimeuses. Et quand (dit-il) il n'y auroit que leur malignité naturelle, ils causent esquinances & strangulations. Pour les corriger on les doit apprester auec poires qui ont vertu de corriger leur mauuais suc, aulx, & poiure. Que si on n'a peu les digerer, ils causent maladie de foye & de ratte, voire des maladies choleriques. Mais si quelqu'vn (dit-il) en auoit mangé de veneneux, il faudroit boire incõtinét vn gobelet de ius de poires sauuages, ou miel auec eau tiede, & bõ vin pris en quantité. L'huile aussi sert d'antidote contre le poison.

Des fruicts & des herbes en composte.

Des OLIVES en composte.


Our les confire vertes, on les prend lors qu'elles commencent à noircir sans les froisser. Et à fin qu'elles gardent leur verdeur & beauté, on les employe trois iours aprés qu'elles sont recueillies. Quand on en a remply vne mesure, on prend trois picotins de bonne cendre criblee & demy picotin de chaux nette, mettant tout cela en vn vase plein d'eau, tant que les oliues baignent dedans, meslant bien chaux & cendre. On met les oliues parmy, pourueu qu'elles ne se touchent & pressent. Aprés y auoir esté neuf ou dix heures, on en doit fendre l'vne pour sçauoir si leur chair se separe du noyau, ce qu'estant, c'est signe qu'elles sont prestes à confire, sinon on les y laisse plus longuement. Ce faict on les oste de la composition, & les ayant tres-bien lauees, on les met en vn vaisseau bien net, & là on fait la saumure auec du thim, serpolet, anis, costes ou tige de fenoüil. Pour les garder long temps on doit changer de saumure de trois en trois mois, de peur de perdre leur saueur & bonté.

Composte de pommes & poires sauuages.

ON cueille au decroissant de la lune, pommes ou poires sauuages, nõ trop meures en temps serain,

ſerain, leſquelles on taille par la moitié, en oſtant l'eſcorce & les pepins. Ce faict, on les met bouillir en eau chaude auec miel & vinaigre ou vin-cuit, les faiſant bouillir tant qu'elles ſoyent cuites. Quand on les tire on les met en vaiſſeaux auec autant de vinaigre que de poires, ou auec le ſyrop & vn peu de ſel & de clous de girofle pilez ou autre menue eſpice. On les doit bien couurir & tenir en lieu frais On en peut autant faire des pommes aigrettes, & ſeruent tout l'an.

Compoſte de ceriſes, aigrets, concombres, groſſes prunes & groiſelles.

ON les met toutes crues au vinaigre en vn vaiſſeau verniſſé, ou en vn pot de voirre auec ſel, anis, & fenoüil en graine.

Compoſte de Laictues.

ON les cuit vn petit par quartiers ſi elles ſont cabuſſes, puis aprés on les iette en vinaigre dedans vn vaiſſeau eſtuué ou de voirre auec force ſel par deſſus, mais il faut premierement eſpurer l'eau. Ou bien on prend les tiges des laictues bien mondees & effueillees depuis le bas iuſques au haut, où on verra les fueilles tendres pour les ſaler en quelque vaiſſeau, & les y laiſſer vingtquatre heures, iuſques à ce qu'elles rendent la ſaumure, de laquelle on les laue, & eſtans eſpreintes, on les eſtend ſur des clayes tant qu'elles ſoyent bien ſeches. On y met conſequemment aneth ſec & fe-

noüil, fort peu de rue,& des porreaux hachez menu. On accoustre ces laictues dedans le pot, iettant dessus vne sausse faicte de deux parties de vinaigre & d'vne de saumure. Et à fin que la sausse regorge, on iette beaucoup de fenoüil sec par dessus, aduisant que les laictues ne demeurent sans liqueur: On peut ainsi accommoder la cicoree, scariole, cimes de thim,& de sarriette.

Fleurs de geneste en composte, comme aussi asperges, criste-marine, corne de cerf, trippe-madame, pourpié, & fleurs de cappes.

ON prend les fueilles les plus tendres & touffues auant que de ietter leur graine sans racine, & estans lauees & vn peu sechees iusques à ce qu'elles commencent à flestrir, on les agence en vn petit vaisseau de terre en forme de couches, chacune couuerte de sel. Le vaisseau plein, on y iette quantité de vinaigre, ou vne partie de verjus & deux de vinaigre, mettant en lieu sec le vaisseau, de peur de moisisseure, mais il faut que les herbes & les fleurs se baignent en la sausse. Quãd on en veut vser, on les doit lauer auec vin & eau tiede pour en faire salades auec huile d'oliue. On adiouste à la composte, fenoüil en graine demy meure, auec ses tendrons & bouts non endurcis.

Fenoüil en composte.

ON confit les coutons de fenoüil tendres & les rameaux chargez de grains auec sel & vinaigre

vinaigre en des vaiſſeaux de voirre.

Oignons en compoſte.

ON les ſeche au ſoleil, & aprés ce on les met dedans vn pot, où il y a du thim & de la ſarriette deſſus. On verſe par deſſus ſauſſe de trois parts de vinaigre & d'vne de ſaumure, & par deſſus beaucoup de ſarriette, à fin que les oignons s'enfoncent en la ſauſſe, & en eſtans abreuuez tant qu'ils auront les ius & la ſauſſe, on remplira le pot de meſme ſauſſe.

Chous caputs en compoſte.

ON les fait cuire en l'eau trois ou quatre bouillons, & ce faict, on les diuiſe par petits quartiers, leſquels on arrenge par licts en vn pot de voirre, les ſaupoudrant de ſel meſlé auec poiure concaſſé & peu moins de graine de mouſtarde, & vinaigre par deſſus. Ils donnent grand appetit, & ſe gardent tout l'an. On les peut mettre en pot de terre verniſſé, pourueu que le vinaigre ne s'eſcoule. On les mange tous cruds auec huile d'oliue.

Au reſte, ce n'eſt pas aſſez de ſe nourrir d'alimẽts de bon ſuc, mais il faut qu'on en prenne par meſure, en temps deu, heure ordinaire, & par bon ordre, les viandes liquides auant celles qui ſont ſolides. Ou ſe doit garder de trop grande abſtinence, meſmement ceux qui croiſſent, qui ſont de grand trauail, qui habitent és païs froids, qui ont couſtume de plus manger. On ne doit auſſi charger les petits eſtomachs,

estomachs, mesmement des vieillards de nourriture. Hippocr. *liur.1. Aphor.14.* leur chaleur naturelle s'esteindroit comme si on iettoit vn grand tas de bois sur vn petit feu. Les viandes doiuent estre de bon suc, de facile digestion, de rare substance, en se gardant de celles qui sont visqueuses, venteuses, grossieres, flegmatiques, melancholiques & opilatiues. On doit plus boire au commencement qu'en la fin. Trop grande repletion de viandes est à craindre. On doit aussi bien mascher & manger à loisir. L'exercice est necessaire à pied ou à cheual, à ieun & deuant la chaleur, ou aprés la digestion faicte, loing du repas, vers les quatre heures aprés midy, en lieu beau, sain, loing des personnes. Les aliments les meilleurs sont ceux qui n'ont le suc gros & gluant, mais qui engendrent sang mediocre en crassitude & consistence. Les aliments trop menus ne sont loüables, parce qu'ils nourrissent trop peu, font amaigrir & rendent le corps imbecille. Les espois aussi ne valent de rien mieux : car ils engendrent humeurs gluantes & visqueuses, comme disoit iadis Protagoras. On reprouue aussi les trop secs, comme le pain de mil ou de panis. Mais les viandes mediocres valent mieux; car elles sont digestiues, & se tournent en bon suc. Or les humeurs gros & tenans viennent d'vser des viandes de puissante & forte nourriture, lesquelles si l'estomach en fait digestion se changent par la vertu du foye en bon sang & loüable. Or le gros sang & gluant s'engendre par l'vsage de chair de bœuf, de porc, de cerf, de brebis, de grue, & semblables.



LIVRE DIXIESME.

Des confitures en succre ou en miel, de diuers fruicts, & de celles de quelques grains, fleurs herbes & racines.

Du moyen de purifier le Succre, la Cassonnade, & le miel pour faire les confitures.



Quand le succre est bien fin, estant assez clarifié de soymesme, il n'a besoin d'estre clarifié. S'il est noir & gros, on le doit clarifier comme la cassonnade, ainsi qu'il sera dict cy-aprés: ou plustost y ietter le blanc & la creuse d'vn œuf, ce qui sert à clarifier le succre le plus fin.

Pour purifier la cassonnade, on prend vn blanc d'œuf & vn voirre d'eau, debatant longuemét l'vn & l'autre, tant que le tout soit en escume blanche comme neige. A cela on adiouste vne liure de cassonnade, laquelle commençant à bouillir sur le feu, la faut passer par vne chausse d'hypocras: Cela coulé,

coulé, on y met tel fruict qu'on veut confire, iusques à ce qu'il soit cuit à perfection. Mais il faut qu'elle soit cuite en syrop bien cuit auant que d'y rien mettre.

Pour purifier le miel, on le fait cuire à petit feu, en leuant incessamment l'escume, & sur tout la premiere, qui est la plus sale. Si le miel est bon & espois, il y faut autant d'eau que de miel, s'il est clair, il y faut la moitié moins d'eau, & au cas qu'il y eust de l'ordure parmy, ayant leué la premiere escume, on le doit couler par vn linge assez rare, & l'acheuer de cuire en l'escumant.

Autrement. Sur deux ou trois pintes de Paris on met vn voirre de lexiue faicte de cendre de sarmens coulee par l'estamine, & quand le miel commence à bouillir, on en oste toute l'escume. Il y en a toutesfois qui mettent l'vn & l'autre en vn vaisseau de terre vernissé, qu'on couure de papier, estãs plusieurs de ceste opinion qu'en le descouurant de trois en quatre iours on l'escume trop mieux qu'auec le feu. Autres le purifient en mettant dedans du vin & des fueilles de vigne en la saison, des blancs d'œufs auec les creuses.

Autrement. Dix liures de miel clair, douze œufs frais, six voirres d'eau fraische. On en oste l'escume en le debatant tres-bien d'vn baston. Le tout mis auec le miel le faisant bouillir en vn pot à feu temperé vn quart d'heure. On l'oste doucement du feu en l'escumant, & le passe-on tout chaud par l'estamine. Pour six liures de citrons on prend douze liures de miel, & si on les veut confire en succre, ne faut que neuf liures de succre sur six de citrons. Le

miel rend plus d'escume.

Quelques-vns de nostre temps on escrit la cause de l'inuention des confitures. Les confitures (dient-ils) sont plaisantes au palais pour nous seruir d'aliment, approchent de nostre nature, & peuuent seruir de medicament. Car on confit les plantes, ou pour les rendre plus aggreables aux malades, ou pour plus conseruer leur vertu, ou pour rendre par leur meslinge, leur action de plus d'efficace, à cause des drogues aromatiques qui y entrẽt. Le fruict, la partie de la plante, & la plante mesme se doit confire quand elle est en sa plus grande vertu & valeur, comme le descrit Dioscoride en sa preface, & Galien aprés luy. Et ne faut seulement obseruer la saison de faire les confitures, mais il faut aduiser que l'air soit clair & serain & la lune en son plein ou fort proche de là. Car lors les racines ont plus de vigueur, & quant on les confit, leur vertu ne se diminue pas tant, elles se diminuent aussi beaucoup moins.

Paste de tous fruicts.

ON iette les fruicts entiers comme coins, abricots, põmes, poires, & sẽblables en vn pot de terre ou chaudiere pleine d'eau, ou du moins qu'il y en ait assez, & quand l'eau bould à hault bouillon, & que les fruicts commencent à creuer, on les oste pour les essuyer sur vne claye. Quãd les fruicts sont refroidis, ayant osté la pelure de dessus & les pepins, on desrompt toute la chair de dedans, ou on les passe. Et pour vne liure de fruicts, on met

demie liure de succre fin pulverisé. Le tout meslé est cuit sur le feu durant vn quart d'heure, le remuant tousiours. On le met cõsequemment sur ce qu'on veut auec la cueilliere, pour le secher à loisir, le retournãt d'vn & d'autre costé, & l'acheuant de cuire soit au four ou sur vn fourneau, ou au soleil. On doit cuire dauantage les fruicts humides.

Des coins en confiture.

PASTE DE COINS.

LEs Espagnols pour faire paste de coins font vn peu bouillir deux liures de ius de coins, & mettent là dedans deux liures de succre fin de Madere raffiné, auec vn petit de musc, faisant le tout bouillir ensemble.

Autres mettent cuire au four, lentement (quãd les pains en sont tirez,) des coins meurs en vne poesle couuerte, & estans cuits tous chauds, on en oste la pelure & les pepins : ce faict, on les broye auec demie liure de succre fin fondu, sur vne liure de coins. Le tout est mis en vne casse plombee par le dedans, sur le feu, en le remuant sans cesse auec vn baston net & rond, tant que la composte ne se tienne plus au vase. On la met en des boëtes descouuertes à l'air, & l'y laisse-on ainsi tant qu'elle soit solide, pourueu que le soleil & la rosee n'en approchent.

En Italie, on met cuire dedans l'eau les coins beaux, gros, & pelez tout le dur de dedans osté, tãt qu'ils soyent cuits à suffisance, & estans ostez de

l'eau, on les met dedans vn couloir de cuiure, iusques à ce qu'ils soyent bien espurez, & lors on les pisse tres-bien en vn mortier, à fin de les passer par l'estamine: Et pour trois liures de ceste paste, on y en met deux de succre de Madere bien puluerisé. Le tout bien incorporé est mis en la chaudiere sur vn feu bien clair, pressant assiduellement le feu, de peur que la paste ne s'attache, par l'espace d'vn quart d'heure plus ou moins, moyennant qu'il y ait vn peu de toile dessus. En fin on met ceste paste dedans des plats grands ou petits, les exposant au soleil, mais le iour suyuant on les vire sur des ais, mettant le dessus auec la toile qui aura esté au dessous l'aplanissant auec vn cousteau, & le reuirãt sur des ais sechez au soleil ou au vent.

MERMELADE.

ON fait cuire en l'eau des coins pelez & fendus par la moitié, iusques à ce qu'ils soyent bien tendres Ce faict, on les pile en vn mortier pour les passer par vn tamis, & ayant fait cuire du succre fin autant comme il y a de coins, iusques à ce qu'il soit espois comme syrop, on le doit oster du feu pour le bien remuer par vne cueilliere de bois, tant qu'il soit blanc comme vn drapeau, & lors on met les coins en ce syrop qu'on y fait cuire hastiuement. Ils seront cuits quand le peu qu'on aura mis sur vne assiette se destachera facilement, puis aprés on met la mermelade en des boëtes profondes.

POVLPE DE COINS.

ON prend les gros coins meurs, qu'on doit partir en quatre ou six parties, & les nettoyer de leurs semences & membranes internes, & de tout ce qui apparoistra graueleux, faisant cuire ensemble deux liures de succre de Madere auec des coins de mesme poids, en vne bassine, auec force eau, sur vn feu clair & non fumeux, iusques à ce que le syrop soit cuit en electuaire mol, en ostant tousiours l'escume (qui nage dessus) auec vne cueilliere. On les agence consequemment sans les rompre dedans des pots. Aprés on y versera du syrop ce qu'il y faudra pour les remplir. Le tout refroidy sera couuert de papier blanc, & gardé en lieu sec au besoin.

CODIGNAC SIMPLE.

IL se fait de mesme, horsmis que pour le rendre plus beau on doit choisir des coins vn peu plus verds que pour les quartiers. On ne les doit gueres remuer durant la cuite, sinon lors qu'ils serôt tendres & quasi cuits, & ce auec vn pilon de bois, à fin de ne leur oster leur couleur vermeille, & rouge. La cuite se cognoist quand le codignac laisse au tour, & au fond la bassine nette, ou si la portion qu'on met sur vne assiete estant refroidie, demeure ferme, & touchee doucement du doigt, ne luy adhere point. Alors & promptemẽt ostee de dessus le feu, doit estre mise en des boëtes, disposees sur vne table par rang. Quelques heures aprés on les peut

resserrer. Ceux qui mettent deux parts de coins, & vne de succre font le codignac plus astringét, mais moins beau & moins plaisant au goust.

CODIGNAC EN ROCHE.

ON coupe bien menu deux liures de coins pelez & nettoyez dehors & dedans, auec quatre liures d'eau & deux liures de succre, faisant bouillir le tout bien couuert, à fin qu'il prenne couleur. Et l'eau estant presque consumee, on l'oste de dessus le feu, & le syrop espossy, pour le rompre tant qu'on peut auec vn bistortier de bois. Estant remis sur le feu plus aspre, de peur qu'il ne brusle, on le remue incessamment par vn pilon. & pour cognoistre sa cuite, si ce peu qu'on en aura mis sur l'assiete aprés estre refroidy se leue, c'est signe qu'il est assez cuit.

Autrement. On prend quatre liures de coins par quartiers, bien pelez & mondez, autant d'eau, & de ius la moitié moins que de coins. Le tout est cuit à feu clair & sans fumee auec trois liures de succre. Cela decreu de la moitié, ou des deux tiers, on concasse les coins sur le feu auec vn pilon de bois, le mouuant tousiours, de peur qu'il ne se brusle iusques à ce qu'il soit cuit à perfection. S'il ne tient point aux doigts, quand il est refroidy, c'est signe qu'il est cuit. Quand on le fait à moitié succre, il est plus beau & plus delicat, mais de moindre vertu à restreindre, que quand il est fait auec le tiers de succre. Si on le fait auec le quart de succre, il sera fort stiptique & medicinal.

Autre codignac en ſuccre paſſé.

AVtrement, codignac en ſuccre paſſé. Les coins en quartiers comme deſſus, mais les grains mieux mondez, ou les grains entiers & pelez en oſtant les grains, mais les coins entiers rougiſſent plus le codignac. La quantité des coins, du ſuccre, de l'eau, du ius, comme cy-deſſus.

Les coins bien cuits ſont paſſez par l'eſtamine en les frottant s'ils ſont entiers. On iette le graſſon. Pour le mettre en moule, on l'y iette enuironné d'vn cercle de bois de la grandeur qu'on veut. Autres le font autrement. Ils font bouillir les coins entiers tous pelez tant qu'ils s'entr'ouurent, puis aprés les faiſant paſſer par vn ſas bien net, à toutes les quatre liures de coins, on meſle vne liure & demie de ſuccre fin, remuant le tout ſans ceſſe auec vne ſpatule de bois, cependant qu'il cuit à petit feu, iuſques à ce qu'il ſe deface de la caſſe. Ce faict, ils y iettent ce qu'il leur plaiſt de canelle & de muſcade. On met ceſte paſte en cercles de boëtes au ſoleil, du ſuccre puluerisé tant deſſus que deſſous, iuſques à ce qu'elle ait pris crouſte.

CODIGNAC LAXATIF.

POur rendre le codignac laxatif, lors qu'il eſt cuit, & la baſſine oſtee de deſſus le feu, ſur chacune liure de ſuccre on y mettra demie once de ſcammonee pour les plus delicats, & ſix drachmes & deux ſcrupules de canelle bien puluerisee, qui

reuiendra à demy scrupule de scãmonee pour chacune once de codignac, quantité suffisante pour purger l'humeur bilieux de ceux qui sont faciles à esmouuoir, & si delicats qu'ils ne peuuent vser de pilules ni de Medecine amere & purgatiue. S'il est question de purger le flegme, au lieu de scãmonee, on y mettra vne once de fin Turbithe, & quatre scrupules de gingembre, pour chacune liure de succre la bassine estant ostee de dessus le feu, ou si on veut purger la bile & le flegme espois & visqueux, on prendra la moitié de l'vn & la moitié de l'autre, qu'on meslera comme auons dict. Ainsi on aura vn remede familier & plaisant. Telle drogue ne change le goust du codignac, & la couleur n'est gueres moindre que sans icelle. La chose doit estre limitee selon l'aage, le sexe, la saison, le temperament des malades de plus ou moins. On en pourroit faire auec rheubarbe.

Quartiers de coins en succre ou au miel.

ON met les coins bien mondez, pelez, & farcis de clous de girofle &(si on le treuue bon) de canelle, & de citron, en eau en laquelle on les fait cuire auec succre & suc de coins, selon le poids du codignac, à sçauoir quatre liures de coins, autant d'eau, trois liures de succre, & deux de ius. Quand ils sont bien cuits, ayans quasi la liqueur de gelee, on les tire pour les tenir plus rouges ayãs esté couuerts en cuisant. Aucuns y laissent la peau. Il ne faut à cecy les coins ne trop meurs ne trop gros

gros, parainsi les premiers venus sont les meilleurs.

On fait aussi des quartiers de coins composez pour mieux resserter & reschauffer l estomach.

Quartiers de coins auec l'escorce, picquez de clous de girofle, de canelle, & de l'escorce de citron liure & demie.
Vin de coins purifié onces neuf.
Vin clairet autant qu'il en faut pour les couurir, mais n'en faut en tout que la tierce part.
Tres-bon vinaigre, vne once, & demie au plus.
Eau vne once.
Succre liure vne & treize onces.

Il y en a qui ne mettent que trois onces de vin.

On peut faire codignac ainsi mixtionné

Vin de coins purifié ij. liures.
Bon vin clairet vne liure.
Bon vinaigre trois onces.
Canelle deux onces.
Girofle demie once.
Muscade deux drachmes.
Gingembre vne drachme.

On les fait tremper deux iours. On en exprime puissammét la liqueur, & trempe encor deux iours en icelle, & à ce qu'on a exprimé on adiouste succre tres-blanc ce qu'il en faut.

On fait aussi des quartiers de coins au miel. Estans meurs & pelez, & le bois & les pepins ostez & decoupéz par lopins, on les met cuire en eau de pluye, tant qu'ils soyent deuenus clairs & luisans comme corne, & à cest effect on change l'eau souuent, y en mettant de fraische. Quand ils sont attendris, on les fait bouillir iusques à ce qu'ils

soyent

ſoyẽt à demy cuits:puis-aprés on les oſte du chauderon pour les faire ſecher à l'ombre ſur vne nappe blanche iuſques à ce qu'ils ſoyent bien eſſuyez. Et derechef on les remet au chauderon auec miel où ils bouillent iuſques à ce qu'ils ſoyent bien cuits, les faiſant encor ſecher ſur vne nappe à l'ombre. Et quand ils ſont preſques ſecs, on les met en vn pot de terre, & par deſſus du miel chaud & bien purifié. On y peut adiouſter clous de girofle & canelle.

GELEE DE COINS.

Les eſcorces des coins oſtees, on les met en eau de telle meſure & quantité qu'elle ſurmonte les coins. Eſtans bien cuits & exprimez, on adiouſte en la colature, ſuccre ſelon la quantité de la decoction, comme pour vne liure de decoction quatre onces de ſuccre ou enuiron, le faiſant cuire à feu clair & hault bouillon iuſques à ce qu'il apparoiſſe forme de gelee, en faiſant l'eſpreuue ſur vne aſſiete d'eſtain. Quãd on retire la Gelee du feu, on la coule auec moules en de l'eau froide, & on la laiſſe refroidir pour la tirer dehors.

Quelques autres la compoſent autrement. Ils font cuire les coins bien meurs par petits quartiers auec la peau & ſans pepins, en grande quantité d'eau iuſques à ce qu'ils ſoyent quaſi reduits en conſiſtence de bouillie. Eſtans bien cuits, on coule l'eau par vn linge neuf bien eſpois, en exprimant la decoction le plus qu'ils peuuent, & y adiouſtent le quart de ſuccre fin, puis aprés le font bouillir ſur

le feu

le feu de charbon mediocre, iusques à ce qu'on la voye ſur la fin beaucoup conſumee, & lors on fait petit feu, de peur qu'elle ne ſe bruſle par les coſtez. Elle ſera cuite parfaictement pour la mettre dedans des boëtes quand elle ſera gluante. On doit obſeruer quād on nettoye les quartiers de leurs pepins de peur qu'ils ne noirciſſent, de les ietter au meſme inſtant en vn baſſin plein d'eau. La cognaſſe qui eſt gelee de poires-coins eſt plus rouge, ſi on y laiſſe l'eſcorce, parquoy il la conuient oſter, & la laiſſer és pommes-coins, au moins vne partie.

Autrement. On fait bouillir dedans ſix liures d'eau, quatre liures de coins hachez menu auec la pelure iuſques au cœur, le tout bien couuert, iuſques à ce qu'il y demeure trois liures de decoction, dedans laquelle on met quatre liures de ſuccre fin. Le tout ſe cuit iuſqu'à telle eſpoiſſeur, que quād on en met deux ou trois gouttes ſur vne aſſiete, il faut qu'elles ſe leuent tout net. Lors on les met dedans des moules de bois, qui auront premierement trēpé en eau claire, & aprés les ayant eſſuyez auec vne eſponge, & que la Gelee ſera refroidie dedans les moules, on la leue pour la mettre dedans des boëtes. La plus ſimple façon eſt, ſi les coins ſont bons & tendres, de leur oſter la pelure & les pepins, puis aprés les ietter par quartiers en eau fraiſche, de peur de les noircir. On fait cuire à bon feu de charbon autant de ſuccre peſant que de coins en telle quantité d'eau qu'il faut pour les cuire tant & ſi long temps qu'ils ſoyent rendus en Gelee.

Ou bien. On prend des coins les plus frais cueillis, leſquels pelez & bouillis en eau tant qu'ils ſoyent

soyent bien mols, & que l'eau ait pris le ius desdits coins. On coule le ius par vne toile, y mettant pour six liures de succre, faisant le tout bouillir ensemble tant qu'il soit en Gelee.

On peut aussi faire de la Gelee des cognasses. Estans pelees & picquees en plusieurs lieux d'vn cousteau, au prix qu'elles seront picquees, on les doit mettre tremper en eau. Le succre consequemment clarifié, en y mettant grand' quantité d'eau, vn peu plus qu'il ne faudroit à clarifier de l'eau succree. Aprés qu'il est clarifié, pour chacune liure on doit mettre vne chopine d'eau, & adiouster les coins ou cognasses dedans le succre, les faisant bouillir à bon & gros feu, tant que cela soit conuerty en Gelee. A chasque liure de coins pelee faut vne liure de succre.

SYROP DE COINS.

Vous prenez cinquante ou cent coins, les faut peler & raper iusqu'au cœur, passer le tout, le presser ou espreindre bien fort & faire cuire à petit feu, iusques à consistence de syrop.

Autrement. On prend vingtcinq ou trente coins bien meurs, pelez, & raclez auec vne ratissoire iusqu'au cœur. On met le marc en vn ou plusieurs sacs de toile, qu'il faut espreindre en vn mortier. Et s'il y a vne pinte de ius, faut prendre autant de bon vin blanc. Prenez consequemment des roses rouges, dont on fait la conserue, autant qu'on en peut tenir entre deux mains, mettant le tout en vn

pot

pot de terre bié plombé, laissant cela tremper trois iours. On fait bouillir ce pot sur le feu, & s'il y a vne liure de decoction, on y doit mettre demie once Spica Nardy, le faisant bouillir auec le demeurant tant qu'il soit diminué à la moitié. On passe le tout, on l'espreint tres-bien, & ce faict, on le poise, & s'il y a deux liures de decoction, il y faut mettre deux liures de succre. On le clarifie & le fait-on cuire comme vn autre syrop.

Codignac de coins & de cognasses.

ON prend coins & cognasses autant de l'vn que de l'autre, & estans bien & nettement essuyees, on les fend par quartiers, lesquels on met bouillir en grande quantité d'eau, tant qu'elles puissent bouillir à l'aise. Pour le poids de quatre liures de coins & cognasses faudra vne liure de succre. On les doit faire bouillir à bon feu tant qu'elles soyent molles. On les tire puis-aprés, & les met-on en vn vaisseau de terre ou d'estain, pour les passer par vn linge neuf, ne prenant que la fleur pour faire le bon codignac, le reste seruant à faire le gros codignac. Faut puis-aprés passer la decoction par vn linge neuf, & prendre succre à l'equipolent selon la quantité qu'on voudra faire de codignac, à sçauoir à chacune liure de coins vne liure de succre, le clarifiant en eau, si on void que la decoction soit bien nette. On doit prendre la moitié de succre auec le bon codignac, & l'autre auec le gros, les faisant cuire à part à feu clair, les remuat tousiours,

iusq

iusques à ce que tout soit cuit, selon l'espreuue que nous auons touchee par cy-deuant.

CODIGNAC AV MIEL.

ON fait cuire deux liures de coins en vne liure de miel, mais s'il est des meilleurs, comme d'Espagne ou de Prouence, il en faut plus: car il approche de la bonté du succre. Et quand au miel du païs, la plus grande quantité en est fascheuse. Le reste se fait comme de celuy de succre, excepté que celuy de miel requiert plus grande cuite.

Le codignac sert de beaucoup (comme dict a esté) à garentir la teste des fumees de l'estomach, de le fortifier, d'aider à la digestion & de remedier au flux de ventre, moyennant qu'on en vse à l'entree de table. Les Grecs l'ont appellé *Diacydomion*. Le syrop de coins est fort stomachal, & sert merueilleusement en clysteres contre les disenteries.

ORENGES CONFITES.

ON les prend fort petites comme des noix, & estans pelees & transpercees, on les destrempe cinq ou six iours en eau, laquelle on change de iour à autre. On les fait consequemment bouillir quelque peu en eau, & non pas trop, de peur qu'elles ne perdent leur saueur. Quand on l'à iettee, on les farcit de citronat, ou de canelle, ou de clous qui veut, puis aprés on fait vn syrop d'autant d'eau que de succre, duquel on prend vne liure pour seize ou dixhuit

dixhuit orenges. Quand le ſyrop eſt clarifié & coulé, on cuit le tout enſemble à perfection de ſyrop.

Eſcorces de fruicts propres à confire.

Eſcorces d'orenges & de citrons.



ON nettoye les eſcorces de leur membrane interieure, & eſtans taillees en quatre ou ſix pieces, on les trempe par neuf iours en eau claire, mais le cinquieſme iour il leur faut changer d'eau. Les neuf iours expirez, on les met derechef en eau claire pour y tremper, tant qu'elles ayent laiſſé leur amertume, & ſemblent tranſparentes: car lors elles auront aſſez trempé. On les fait puis-aprés cuire en vn vaiſſeau d'airain ou plombé auec eau de fontaine, tant qu'elles puiſſent s'attendrir. Ayans ietté toute leur aquoſité, on les trẽpe vingt-quatre heures en iulep faict d'vne partie de ſuccre & de trois d'eau, auquel on les fait cuire à petit feu ſuffiſamment. Eſtans hors de ce iulep, on les met en vn vaiſſeau de voirre, en iettant par deſſus du iulep roſat aſſez eſpois, pour leur donner vne petite crouſte. On les peut aromatizer auec vn peu d'ambre & de muſc.

Autrement. Les ayant bien nettoyees on les fait bouillir en eau, iuſques à ce qu'elles ſoyent attendries, & lors on les tire de l'eau, les laiſſant eſpurer ſur vne nappe blanche. Puis aprés on fait fondre

autant de ſuccre en quantité que d'eſcorce. Eſtant cuit en forme de ſyrop bien eſpois, & refroidy, on les met en vn pot de terre vernißé ou de voirre, iettant le ſuccre là deſſus. Si au bout de huict iours le ſuccre eſt clair comme eau, on le doit recuire à part en forme de ſyrop eſpois, & quand il eſt bien refroidy, on le remet ſur les eſcorces, où ayant demeuré vn mois ou plus pour les deſſecher, on les tire du ſyrop, on les laue en eau tiede, puis-aprés on les fait ſecher ſur quelque claye en vne eſtuue ou au ſoleil. Eſtant ainſi ſechée, on prend derechef du ſuccre fin, le faiſant fondre & cuire iuſques à ce que il vienne en conſiſtence de ſyrop bien cuit, puis aprés on iette toute l'eſcorce là dedans faiſant derechef le tout bouillir enſemble, iuſques à ce que le ſuccre laiſſe le papier. Lors on l'oſte du feu faiſant fort battre le ſuccre auec vn pilon de bois, retirant vn peu l'eſcorce d'vn coſté auec vne cueilliere percee, & lors que le ſuccre commence à blanchir & ſe refroidir, on tord l'eſcorce, puis on l'eſtend ſur des clayes.

Eſcorce d'orenge au miel.

AYant prins vne orenge entiere, on la taille en quatre ou ſix quartiers, les laiſſant tremper dix iours en eau claire, deux iours plus, ou deux iours moins, ſelon que l'eſcorce ſemblera au iour claire & reſplendiſſante : car à ce on iugera ſi elles ont aſſez trempé. Que ſi elles ne ſont aſſez claires, on les doit laiſſer tremper iuſques à ce qu'on voye

le iour

le iour au trauers. Ce faict, on les doit bien essuyer sur vne table entre deux seruiettes blanches, & estans bien essuyez on les mettra dedans vn chauderon ou en vn pot sur le feu auec autant de miel qui puisse couurir la moitié desdittes escorces ou plus ou moins. On les fait ainsi bouillir vn petit en les meslant tousiours, de peur qu'elles ne bruslét. Soudain on les oste du feu, de peur que le miel ne soit trop cuit, & que les escorces ne tiennent l'vne à l'autre. Les laissant ainsi reposer quatre iours, les meslant chacun iour, & les retournant (parce que le miel ne couurant toutes les escorces, elles ne se confiroyent toutes.) On les doit encor faire bouillir par trois iours, vne fois le iour iusqu'au premier bouillon, tousiours les meslant, comme dict est. On les oste consequemment de leur premier miel, les mettant en telle quantité qu'on voudra, & les faisant bouillir autant qu'on mettroit à faire trente-cinq ou quarante pas diligemment. On les oste du feu, les mettant dedans vn autre vaisseau auec leur miel, pour les garder. Et là pour confiture on mettra les meilleures espices puluerisees qu'on pourra recouurer. Le miel qui restera sera bien bon pour confire d'autres escorces.

Paste exquise d'escorce d'orenge.

ON met tremper l'escorce d'orége dix ou douze iours, & chasque iour faut changer d'eau deux fois. On les doit faire bouillir vn peu pour oster l'amertume. On les fait encor bien bouillir, tant qu'elles soyent bien molles, & les ayant bien

espurees,on les doit piler en vn mortier ou de bois ou de marbre, non de metal, & les passer par l'estamine, & prendre esgale ou plus grande portion de succre,& en faire vn tourteau plat,le laissant éuenter, & consequemment le couper par trenches, & secher au soleil en Esté,ou au four en Hyuer.

Canelle qui est escorce;confite en succre.

ON laisse, infuser deux iours vne drachme de pomme dragant en deux onces d'eau rose par l'espace de deux iours, meslant auec demie liure de succre fin bien subtilement puluerisé, vne once de canelle fine bien pulueriseе, demie once de fin bol d'Armenie, dont on fait vne paste qu'on estend bien dcsliee auec vn pilon, puis-aprés estant coupee, on la roule en forme de baston de canelle, qu'on fait secher.

On fait de la dragee de l'escorce d'orenge & de canelle,comme celle de coriandre & d'anis,dont il sera traicté cy-aprés,mais ces grosses dragees se lissent sans y mettre la main, ains en remuant seulement la bassine, on les fait grossir tant & si peu qu'on veut. Puis-aprés on les pele cōme les petites.

On fait de l'eau de canelle, souueraine à l'estomach, paralysie, & autres infirmitez, selon l'aduis de Matthiole. On concasse vne liure de canelle, auec quatre liures d'au rose. On met le tout en l'alambic auec vne chopine de vin blanc, couurant l'alambic d'vne assiete. On le lutte euec paste & le laisse-on tremper quarante huict heures. Si on le veut tousiours tenir tiede comme sur les cendres, il suf

il suffit qu'il trempe vingtquatre heures. Et aprés ce, doit estre distillé au bain-Marie, rafraischissant souuent le chapiteau de voirre, auec linge frais & moüillé. La premiere eau est blanche & bonne, qui deuient claire, mais sur la fin faut laisser quelque humidité, & ietter dessus eau de vie, laissant le tout reposer vingtquatre heures, comme dessus.

Costes de melon confites.

ON oste la pelure legere & verte qui est tout au dessus, puis aprés on les fait bouillir par quartiers en du moust, & estans cuites on leur fait faire vn bouillon en succre, ou en miel fondu & escumé. Il suffit de les auoir fait bouillir vn quart d'heure.

Autrement. On les fait tremper par quatre iours ou plus au vinaigre, puis aprés on les fait secher tout à leur aise en quelque linge blanc. Estans seches on les cuit auec autre bon vinaigre, & derechef on les estend sur le mesme linge, iusques à ce qu'elles soyent dedans vn pot, y adioustant du syrop de succre ou du miel par dessus. Il y en a qui les laissent quinze ou vingt iours au vinaigre, qu'ils rechangent au bout de dix iours, & les ayans exposees vingtquatre heures à l'air, les font bouillir vn seul bouillon le iour auec succre ou miel par dix iours, & en fin les serrent en vn vaisseau auec espices, dont on fait vn lict, & vn lict desdites costes, & le succre fondu par dessus.

Confiture seche de toutes escorces ameres de fruicts.

TOutes escorces ameres de quelques fruits que ce soyent, comme de citrons, orenges, limons, &c. doiuent estre toutes confites d'vne mesme façon. On prend telle quantité de ces escorces qu'il semble bon, & qui participent de l'amertume, lesquelles on fait tremper vingtquatre heures sur des cendres chaudes en lessiue douce (qui se fait d'vn meule de cendres trempees en eau claire) parce qu'elles sont difficiles à cuire par leur substance dure. On les cuit aprés en autre eau iusques à ce qu'elles soyent tendres, puis-aprés on les essuye auec linge blanc, les faisant cuire auec autant pesant de succre de Madere vn peu plus cuit qu'vn syrop, iusques à ce que leur humidité aqueuse soit consumee. On les resserre consequemment en leurs pots. Pour les confitures seches ainsi confites, il les faut legerement lauer auec eau tiede, ou les ratisser auec vn cousteau, puis les plonger en succre fin, cuit en electuaire solide, & les y faire prendre deux ou trois bouillons, & les oster auec vne fourchete d'argent, & les disposer sur papier blanc, ou, sur des ais de bois bien polis & licez pour les tenir en vne estuue ou au soleil chaud, ou en vn four temperé en chaleur l'espace de quelques iours, afin de consumer peu à peu l'humidité qui y seroit restee, & ayant acquis vne crouste, mises en lieu sec, se maintiendront long temps, claires & fort plaisantes au palais. Toutesfois il vaut trop mieux voir trauailler les maistres confiseurs pour estre plus asseuré en voyant qu'en lisant.

DES ABRICOTS CONFITS.

ON fait bouillir trois liures de ſuccre en trois liures d'eau, iuſqu'à ce qu'il ſoit plus cuit que ſyrop. Ce faict, on y iette trois liures d'abricots entiers, laiſſant le tout refroidir enſemble iuſques au lendemain : lors on fait recuire le ſyrop en meſme forme, aprés auoir oſté les abricots, & on les iette conſequemment dedans, & le lendemain on fait tout cuire enſemble abricots & le reſte en perfection iuſques à ce que le ſyrop ſoit bien eſpois. Le meilleur eſt de remettre le fruict plus de deux fois dedans le ſyrop, & le quatrieſme iour on fait la cuite enſemble. Les abricots ne doiuent eſtre trop meurs.

Autrement. On fait tremper en vne terrine autant peſant d'abricots qu'il y a de ſuccre fondu, dedans laquelle on les laiſſe tremper vne bonne heure, puis aprés on les fait cuire à feu de charbon tant que le ius ſoit en Gelee. On les cuit en vne poeſle, autrement les abricots ſe deſrompent. Il y en a qui y mettent de l'eau roſe.

Abricots en confiture ſeche.

ON fait ſyrop de trois liures de ſuccre en eau qu'on fait recuire iuſques à prés de la moitié, & lors on y met les abricots pelez & my-partis, où on ne les laiſſe gueres, de peur que les quartiers ne ſe rompent. Eſtans cuits, on les met en vn plat auec le ſyrop iuſqu'au lendemain à meſme heure qu'on

les y a mis, les faisant espurer sur les bords d'iceluy. On les met consequemment secher au soleil ou dedans des estuues sur des ardoises, en les tournant tous les iours.

Autrement. On fait bouillir vne centaine d'abricots en quatre liures du plus fin succre, iusques à ce que le syrop soit tout cuit, & lors on y met les abricots pelez, desquels on a osté subtilement le noyau, lesquels on fait bouillir audit syrop vn petit bouillon, tant qu'ils commencent à s'amollir. Le tout versé en vne terrine, on les y laisse tremper vingtquatre heures, au bout desquelles on les en oste auec vne cueilliere percee, pour les mettre sur vn ais de sapin, qu'on expose au soleil couuert d'vne estamine ou d'vne toile fort claire, de peur des mousches. Si le soleil n'estoit assez ardent pour les secher, les faudroit mettre en des estuues.

Abricots en gelee.

ON fait cuire deux liures d'abricots sans noyau en deux liures de succre. Quand ils sont cuits & le ius descreu du tiers, on les passe par l'estamine en les frottant & les exprimant bien fort. Quand il y a forme de gelee, on met le ius en moules parauant arrousez d'eau froide & essuyez auec l'esponge.

Autrement. On pele les abricots, & prend on du succre pour chasque cent d'abricots moyens, vne liure & demie, le clarifiant & cuisant à perfection, & quand il sera tout bouillant on doit mettre dedans des abricots, & ce fait, on les oste de dessus le

feu

ſeu, les couurant bien chaudement par vne heure & demie. Ce faict, on tire les abricots, reduiſant le Syrop à perfection, le laiſſant refroidir, & le remettant ſur leſdits abricots, & recuire la ſauſſe de trois ou quatre iours par deux ou trois fois.

Autrement, tant pour abricots que pour autres fruicts. On prend ſuccre clarifié bien net, deux liures d'abricots pelez pour chaſque liure de ſuccre, les mettant bouillir dedans le ſuccre, aprés auoir eſté clarifié, tant qu'ils ſoyent bien mols. Ce faict, on met le tout en vne ſeruiette, l'eſpreignant & faiſant bouillir le ius tant qu'il ſoit en gelee.

NOIX CONFITES.

ON oſte qui veut la pelure verte de deſſus auec vn couſteau iuſques au blanc des noix tẽdres auant que l'eſcorce ſoit endurcie, & de peur qu'elles ne ſe noirciſſent, on les iette quant & quant en eau claire, & les ayant picquees de canelle, ou de giroſle, ou citronat, on les fait cuire iuſques à tant qu'elles s'attendriſſent, en fin on les met en ſuccre reduit en ſyrop cuit parfaictement, auec lequel on leur fait faire trois ou quatre bouillons, & là on les laiſſe tremper trois ou quatre iours. On fait recuire le ſuccre à part, car il ſe rend liquide à cauſe de l'humeur de laquelle les noix eſtoyent abreuuees, ce qu'on doit reiterer deux ou trois fois.

Autrement, on perce les noix tendres auec vn poinſſon tout outre en croix, & les ayant pelees ou ſans les peler, on les trẽpe huict ou neuf où dix ou douze iours en eau, laquelle on change de iour en

iour. Ce faict, on les cuit en eau seule, & icelle ayãt esté iettee, on les picque de clous d'orengeat, de canelle, & de citronat. On fait syrop d'autant de succre que d'eau, duquel vne liure suffit pour deux douzaines de noix. Le syrop clarifié & coulé, on cuit le tout ensemble à perfection de syrop.

Autrement. Les noix cueillies & picquees comme dessus, on les trempe en eau, autant, plus ou moins que les precedentes, iusques à s'attendrir, & pource faire encor mieux, on les cuit, & estãs cuites on les iette en eau fraische pour les refroidir, & lors on les purge & nettoye d'vne petite peau qui se presente dessus la coque. Puis aprés, ou on les seche à l'õbre, ou on les essuye auec vn linge. Finalement picquees de girofle & de canelle, on les cuit en succre clarifié, iusques à ce qu'il y ait consistence de syrop, auec lequel on les met en vaisseaux d'estain ou de terre faicts à propos. On y peut adiouster de l'autre succre clarifié au prix que cestuy-cy se sera consumé. Il y en a qui ne les font cuire qu'à la premiere fois en succre clarifié. Si quelque temps aprés le syrop est trop liquide, on le fait cuire derechef.

On tient que les noix estans confites demeureront blanches en ceste sorte. On prend des noix sur le commencemẽt de Iuillet qu'on pele iusques à la troisiesme escorce, nettoyant tousiours le couteau, de peur qu'il ne noircisse, le mettant incontinent dedans de l'eau fraische, & les perçant aussi tost qu'on les pelera: puis aprés on les remet dedãs de l'eau fraische, les faisant bouillir tant qu'elles soyent vn peu molles: & derechef on les iette en

eau

eau fraiſche tant qu'elles ſoient froides. On y met cõſequemment de la canelle,& du clou de giroſle, mettant puis aprés le tout en vn pot auec du ſuccre cuit en forme de ſyrop. Quand il eſt froid, on l'oſte laiſſant les noix dedans le pot, & fait-on cuire ce ſyrop à perfection, lequel on iette tout chaud ſur les noix.Et ſi on veut qu'il s'eſclairciſſe, le faut cuire d'auantage.

Au lieu de ſuccre, on les peut confire en miel, les y faiſant cuire comme les orenges, mais trois ou quatre fois dauantage, moyennant qu'on y adiouſte ſouuent du miel, parce qu'il ſe conſume en cuiſant. A faute de ſuccre ou de miel, on les peut confire en vin-cuit,qui eſt de moindre bonté.Pour les confire au miel, on prend des petites noix vertes auec l'eſcotce, y faiſant à chacune quatre ou cinq petits pertuis auec l'eſpingle. On les met conſequemment tremper en l'eau par quinze iours. Eſtans conſequemment pelees, on les fait bouillir en l'eau, puis aprés en miel, comme les eſcorces d'orenges:Mais il faut faire bouillir les noix vertes quatre fois dauantage que les orenges, leur adiouſtant les eſpices ſuſdites auec moins de clous de giroſle. A meſme que le miel ſe diminuera en bouillant il en faut remettre d'autre.

POMMES CONFITES.

Paſte de pommes.

POur faire paſte de pommes. On pele & oſte-on le cœur des pommes tendres, les faiſant bouilir

en

en eau bouillante tant qu'elles ſoyent molles. Ce faict, on les tord dedans vne toile forte tant qu'il n'y ait plus d'eau, & on en prend deux fois autant que de ſuccre. Quand le ſyrop eſt tout cuit, on y met les pommes, les y faiſant bouillir à petit feu, pourueu qu'on les remue touſiours auec vne cueilliere de bois. La paſte eſtant cuite, on la met refroidir dedans vne terrine, puis aprés ſecher par morceaux comme deſſus.

Autrement. On met les pommes bien pelees, my-parties (les pepins oſtez) à la quantité de trois liures en ſyrop clarifié & non gueres cuit, fait d'vne liure & demie de ſuccre, dedans vn plat ou terrine plombee vingtquatre heures durant, eſtans tirees & eſpurees on les met dedãs vn plat pour en faire de la paſte auec vne cueilliere. Lors on meſle peu à peu auec la paſte vne liure de ſuccre fin puluerisé, dont on fait puis aprés des morceaux par chiffres ou autrement, leſquels on met au ſoleil comme deſſus.

Confiture de pommes.

LEs ayant pelees & nettoyees fort ſoigneuſement, on les cuit entieres ou par quartiers en ſyrop aſſez clair, ſeulement pour les purifier de leur aquoſité, mais on les cuit parfaictement en vn autre iulep plus cuit, tant qu'elles ſoient bien amollies. Finalement eſtans miſes en vn vaiſſeau de terre, on les couure du ſyrop où elles auront cuit. On les peut aromatizer auec muſc & canelle. On en peut autant faire des peſches, coins, & abricots.

Les

Les Apoticaires les ſçauent confire ſelon Meſué, pour la corroboration de l'eſtomach, auec ſuccre, eau roſe, bois d'aloés, ſantale iaune, girofle, canellé, ambre & muſc.

Confiture de Cappendus.

ON les peut confire comme les eſcorces de citrons & d'orenges, dõt il a eſté faict mention cy-deſſus.

Autrement. Aprés qu'on a fait bouillir du vin quelque eſpace de temps, auec ſuccre, canelle, & quelque peu de clous de girofle, on iette les Cappendus dedans par quarties, les faiſant bouillir iuſques à ce que le ius ſoit tout conſommé, puis aprés on les laiſſe refroidir.

Autrement pour les confire ſecs. On clarifie ſuffiſamment auec des blancs d'œufs vne liure & demie de ſuccre fin, fondu competemment auec de l'eau, & l'ayant vn peu cuit en ſyrop, on y met trois liures de cappendus pelez & nettoyez de leurs pepins. Eſtás cuits, on les laiſſe iuſques au lendemain en ſyrop. Les ayant tirez, on les laiſſe eſpurer pour les faire ſecher au ſoleil, ou en des eſtuues, ſi le ſoleil n'eſt aſſez chaud.

Syrop de pommes aigres-douces.

ON tire le ius deſdites põmes tant qu'il y en ait deux pintes, qu'on doit faire bouillir iuſqu'à parfaite conſomption de la moitié, ce qu'on laiſſe raſſeoir tant qu'il deuienne clair par deux ou trois iours.

iours. Ce pendant on doit tremper dedãs ce ius de la ſoye cramoiſie de fine teinture & de vray cramoiſy iuſqu'à ce que ledit ius deuienne rouge, & qu'il ait prins la force & la vertu du cramoiſy. On doit conſequemment couler ledit ſuc, & le cuire en trois liures de ſuccre en perfection de ſyrop. Pour tirer le ſuc faut que les pommes ſoyẽt pilees. Ce ſyrop eſt fort bon, & purge la melancholie. On mét vn peu de canelle cuire parmy, qui luy donne bon gouſt. On fait vn ſyrop de peſches de corbeil, qui ne ſont velues, des prunes de Damas violet ou noir, & de melon, courges, concombres, ceriſes, & poires, en oſtant le ſuc comme dict a eſté.

POIRES CONFITES.

ON les cuit comme les abricots, fors qu'elles requierent plus longue ebullition du commencement auec le ſuccre & l'eau, en aprés on les retire iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit. Les meilleures à confire ſont tendres & delicates, autremẽt les plus ſtiptiques s'endurciſſent.

Poires ſeches confites.

ON met quatre liures de ſuccre ſur vn cent de poires, dont on fait du ſyrop non gueres cuit, dedans lequel on met les poires pelees & fendues par la moitié, deſquelles on a oſté le cœur & les pierres quand on void qu'elles ſont cuites. Quand on les a laiſſees vingtquatre heures dedans le ſyrop on le tire pour les faire eſpurer & ſecher au ſoleil, ou

ou dedans des estuues sur des ardoises, en les retournant souuent.

Autrement. Au cent de poires de saffran (selon qu'elles sont grosses) on met enuiron cinq liures de succre fin,& au cent de poires rosat,trois liures, aprés que les poires auront esté pelees,my-parties, & le cœur d'icelles osté. On fait fondre le succre dedans quatre pintes d'eau, & si tost qu'il sera fondu, on met les poires bouillir dedans, tant qu'elles soyent molles. Que si les quatre pintes d'eau n'estoyent suffisantes pour les faire meilleures, ne faut craindre d'y en mettre dauantage.Quand elles sont amollies, on les verse dedans vne terrine, où on les laisse tremper & secher comme les abricots.

Poires nouuelles confites.

ON pele Poires pierreuses, & à chasque poire on met vn clou de girofle & vn brin de canelle. On clarifie enuiron deux liures de succre, pour mettre dedans vn cent desdites poires. On prend consequemment trois ou quatre liures de cerises, dont on oste les queuës pour mettre lesdites cerises bouillir dedans ledit succre, & ayans bouilly,& le succre prins le ius des cerises, les faut couler par vne seruiette, & mettre lesdites poires bouillir dedans le ius par vne ou deux liures tant qu'elles soyent bien molles.

Codignac de poires.

EStãs pelees, sãs pepins, cuites en eau par quartiers en vne poesle,& passees par vn tamis tant qu'il

qu'il n'y demeure que le plus gros, sur huict liures du passé on met trois liures de succre fin en poul-dre, ce qu'estant meslé, on le cuit à petit feu de charbon, en le remuant continuellement d'vne spatule de bois, tant que le tout soit cuit, & le sera lors que rien ne tiendra au vaisseau. On y peut adiouster sur la fin de la decoction, canelle, gingembre, muscade. On en peut autant faire des coins & des pesches.

On les peut aussi confire en miel, comme les coins par quartiers.

Gelee de poires.

ON les cuit en vin & succre, canelle entiere, clous de girofle. Quãd les poires sont cuites, on les tire dehors, y mettant du Houssiblat pour le faire prendre. On passe la gelee & on iette force succre dessus les poires dedans le plat.

Poires à l'hypocras.

ON fait cuire au feu poires d'angoisse, pelees & lauees en vn peu de vin. Ce faict, mises par quartiers & les pepins ostez, on les met en vn pot de terre auec demie liure de succre, chopine d'hypocras, autant de bon vin clairet, qui doiuent bien bouillir vne ou deux heures, tant qu'elles soyent conuerties en bouillon.

On peut confire comme les cappendus (ainsi que dict est cy-dessus) les poires-chat.

Poires musquees confites.

ON les fait tremper dedans de l'eau auec vne poignee de sel pour vne pinte d'eau, par l'espace de six iours. Puis aprés estans reprises & iettees en eau fraische par quatre heures, les faut mettre en autre eau fraische, & les faire bouillir vn bouillon, & les oster auec vne escumoire d'argent ou d'estain, estans toutes chaudes, & les ietter dedans vn seau d'eau fraische, & comme elles s'eschaufferont, les faudra rechanger en autre eau froide tant qu'elles ne sentent plus le sel. Les ayant arrengees dedans vn pot, faut auoir du syrop cuit (& l'eau simple auec le succre) qu'on doit consequemment ietter tout chaud dessus, & continuer à le recuire quand il s'esclarcit, & le ietter ainsi dessus. Si on les veut liquides, elles seront acheuees de cuire quand le syrop ne se decuira plus : aussi y en faut-il tant que le syrop nage dessus. Si on les veut seches, faudra cuire le succre ainsi qu'en la conserue de roses seches, & les y tremper & laisser secher.

Ainsi doit-on aussi coufire les escorces de citrõs & les laictues.

Autrement. On les fait cuire en autant de succre pesant que de poires musquees auec eau à proportion, & vn clou de girofle à chasque poire. Quand le syrop est bien cuit, on les doit tirer auec le clou. Si elles se decuisent, on les doit recuire le lendemain & iours consecutifs. Pour les confire en miel, il les faut faire bouillir vne fois seulement en miel, & auec iceluy & les espices qu'il y faut, on les met en des pots pour les garder. Il les faut vn peu for-

tes d'espices pour l'estomach, & les garder tant mieux. On en peut faire du syrop comme des pommes aigres.

PESCHES CONFITES.

Paste de pesches.

A Vn cent de pesches on adiouste six liures de succre, desquelles on en met trois auec vn peu d'eau en syrop, dedans lequel (quand il est bien clarifié) on met des pesches pelees, & my-parties, ou elles trempẽt iusques au lendemain matin pour aprés les mettre en paste auec la cueilliere, auec laquelle paste on mesle les trois autres liures de succre puluerisé aussi menu que farine peu à peu, puis aprés on la met secher au soleil ou ailleurs, comme on veut.

Autrement paste de pesches qui se tiennent au noyau. Les pesches pelees & le noyau osté, on les met bouillir dedans de l'eau, iusques à ce qu'elles soyent cuites, & lors on leur laisse escouler l'eau dedans l'estamine en laquelle on les rompt auec la cueilliere. Quelques-vns les concassent en vn mortier. Quoy qu'il en soit, on ne les doit trop laisser cuire. On les pele puis aprés, & pour chasque liure de pesches ont met huict onces de succre non clarifié, mais menument rompu dedãs, meslant le tout ensemble. On les remet cuire tãt que le succre soit bien fondu. Puis aprés estans ostees du feu, on les expose au soleil dedans vne bassine deux ou trois iours durant, à fin qu'elles se dessechent vn peu. Fi-

nalement on les met au soleil sur des ais, leur donnant telle façon qu'on voudra, iusques à ce qu'elles soyent seches. Les Apoticaires les aromatizent selõ Mesué, auec canelle, musc, macis, bois d'aloës, sandales iaunes, & cubebes, tant pour fortifier l'estomach, que pour estancher la soif.

Pesches confites.

Comme les abricots.

Codignac de pesches.

Comme de poires.

Pesches seches confites.

LEs pesches pelees & mises en eau bouillante, en laquelle elles doiuent demeurer tant que le syrop soit fait d'autant de succre pesant que de pesches, en vn autre vaisseau dedans lequel on les met à la façon des abricots.

Autrement. On fait syrop de six liures de succre auec de l'eau sur vn cent de pesches. Le succre estãt clarifié, on le recuit iusques à prés de la moitié, & dedans iceluy on met les pesches pelees & myparties, où elles ne doiuent gueres demeurer, de peur que les quartiers ne se rompent. Estans cuites, on les met auec le syrop dedans vn plat iusques au lendemain à mesme heure, qu'elles y ont esté mises, les faisant espurer sur les bords du plat, puis aprés on les met secher & espurer comme dessus.

PRVNES CONFITES.

COmme les abricots.

Paste de prunes.

Comme de poires & de pesches.

Prunes confites seches.

POur deux liures de prunes on prend vne liure de succre fin,qu'on fait fondre dedans vne petite quantité d'eau. Les ayant diligemment lauees, on les met dedans le succre fondu, les faisant diligemment bouillir à feu clair, mais quand l'escume montera,il les faut bien escumer, & se garder d'oster les peaux des prunes sans les couurir. On iugera de la cuite quand le ius sera en forme de gelee, qui ne sera qu'à demy prise.

Gelee de prunes de Damas.

ON met autát de prunes que de succre,moyennant qu'on en ait osté les noyaux, puis aprés, on fait cuire le tout ensemble.Le ius estant descreu du tiers, on les passe en les frottant par l'estamine, & y ayant forme de gelee,on les iette en moule.

Prunes seches autrement confites.

ON met deux fois aussi pesant de Prunes que de succre.Si ce sont prunes d'Apt, pour leur aigreur

aigreur faut plus de succre. On les appreste comme les abricots.

Pruneles.

ON fait cuire diuerses sortes de prunes, à sçauoir de damas, damoisines, perdrigonnes, & prunes d'Apt auec le tiers de succre. Aucuns ostent les noyaux, autres non.

Codignac de Prunelles.

COmme de coins passez, mais il faut que les prunes soyent meures.

Syrop de Prunes de Damas.

COmme de pommes aigres, soit que lesdites prunes soyent violettes ou noires.

PIGNOLAT CONFIT.

QVand on a fort diligemment clarifié le succre, on le fait dissoudre en eau rose, & estant cuit à perfectiõ, on verse les grains des pommes de pin bien esmondez, puis aprés on les laisse refroidir iusques à ce qu'ils soyent en consistence solide.

AMANDES CONFITES.

Amandes nouuelles confites.

QVand elles n'ont la peau dure on les pele cõme pesches, pour les tremper en eau fraische.

Estans ostees de l'eau, on les met dedans vn pot de vin blanc auec canelle entiere, clous de girofle, & succre, les y laissant fort consumer, tant qu'il n'y demeure plus de bouillon. On en peut autant faire des abricots & noix nouuelles, mais il les faut trémper vne nuict deuant.

On les confit diuersement au succre & au miel. Premierement, recentes & auec leur escorce au mois de Iuillet, comme auons dict des noix, horsmis qu'il ne les faut infuser, percer, ne larder.

Secondement, seches & separees de leurs grosses escorces & petite peau, au succre en forme de dragee, comme nous l'auons veu en la dragee d'orengeat & canelat.

Tiercement, auec le miel blanc dont on fait des nogats & torrons, cõfiture assez plaisante, mesmement les torrons, & peculiere en Prouence & Languedoc, non ailleurs que ie sçache.

Autrement amandes confites. Les ayant pelees on les perse de long & de trauers, les mettant vn iour tremper en eau de fontaine. Puis aprés on les met bouillir en autre eau claire, tant qu'elles soyét bien molles. On prend consequemment gingembre par petites trẽches, & canelle par petits lopins, & à l'vne des amandes on doit mettre du gingembre, & à l'autre de la canelle. A vn cent d'amandes faut bien vne liure de succre. Le succre clarifié doit estre cuit à perfection, recuisant trois ou quatre fois la sausse, pour la ietter sur des amandes.

OLIVES CONFITES.

ON ne confit pas volontiers les Oliues au sucre ni au miel, ains à la saumeure, ou en eau salee, en les y laissant tréper iusques à ce qu'elles se soyent suffisamment despoüillees de leur amertume, estans encor vertes & non meures. Ceux qui les confisent pour leur vsage non pour les vendre, à fin d'accelerer la besongne, les incisent auparauãt. Toutesfois on les peut bien confire comme s'ensuit. On choisit les grosses & meures qu'on fait secher à l'ombre en lieu exposé au vent, puis aprés on y met vne liure de miel, vne autre de bon huile d'oliue, & autant de sel, auec vne once de poiure, autant de girofles, vne d'anis, vne de semence de coriandre, le tout pilé & puluerisé ensemble, ayant encor exprimé le ius de neuf ou dix limons ou orenges de moyenne saueur entre le doux & l'aigre. Le tout meslé & mis auec les oliues en vn pot de terre au frais, & durent ainsi toute l'annee.

CERISES CONFITES.

ON prend deux liures de grosses cerises aigres-douces, dont les queuës soyent coupees par le milieu. On met les cerises dedans vne bassine sur le feu clair, auec fort peu d'eau, ou auec suc d'autres griottes, qui voudra qu'elles soyent plus aigres (mais la couleur n'en sera si belle,) y versant par dessus vne liure de succre fin grossierement pilé, pour ensemble les cuire iusqu'à perfection. Durant la cuite, faut oster l'escume qui nage par dessus

auec vne cueilliere d'argent ou d'autre matiere. On les resserre consequemment toutes chaudes dedãs des pots à ce destinez, en iettant du syrop par dessus ce qu'il en faudra pour les remplir. Le tout refroidy sera couuert.

Autrement, cerises aigres en douces. Pour deux liures de cerises, on fait fondre vne liure de succre fin dedans vne petite quantité d'eau. On couppe puis aprés la queuë, tant qu'il n'en reste qu'vn petit pour les prendre. On les laue legerement pour les mettre dedans le succre fondu, les faisant hastiuement bouillir à feu clair, & les escumant tousiours sans les couurir. On iuge de leur cuite comme de celle des prunes.

Autrement. On fait cuire deux liures de cerises sans noyaux auec vn quarteron ou demie liure de leur suc, & vne liure de succre. On fait cuire le tout ensemble. Le signe de la cuite est, quand le syrop fait vne cresme comme gelee, & quand la liqueur vient en preuue, il se caille. On y peut mettre vn filet de vinaigre pour estancher la soif. A faute de succre on les peut confire au miel bien escumé.

Ou biẽ. On exprime le ius des cerises mises à part en quãtité suffisante, & si tost qu'il sera exprimé, on y fait fondre le succre, l'vn & l'autre en telle quantité que dessus. On les fait bouillir incontinent, & en bouillant on les escume. Estans escumees, purifiees & rougies, sans les oster du feu, pour ne leur faire perdre leur ebulition, on y met bouillir des cerises les plus belles, & plus meures qu'on pourra recouurer, la queuë à demy couppee, sans les remuer aucunement iusques à leur perfection, sans

les remuer du feu qu'elles ne ſoyent cuites à perfection, ce qui ſe cognoiſtra en voyant le ſyrop ſur vne aſſiete faire goutte qui ne tombe ne çà ne là: car lors ſeront cuites du tout. On les met à la parfin tout chaudement en des vaiſſeaux de voirre, iettant par deſſus le ſyrop où elles ont cuit. S'il ſemble aqueux, on le coule exactement.

Ceriſes en gelee.

ON oſte les queües des cериſes ou guignes, pour les mettre en vne petite poeſle auec peu de vin blanc & de l'eau ſuccree à l'equipollent de la ſauſſe, les faiſant bouillir à petit feu. Eſtans cuites & refroidies, on les paſſe par l'eſtamine, & ayant bien ſuccré le ius, on le met en vn voirre. La chair qui ſera demeuree dedans l'eſtamine ſe peut manger ſuccree. Ceſte gelee ſe garde trois ou quatre iours.

Autrement. On fait bouillir deux liures, (à ſeize onces pour liure) de cериſes auec demie liure de leur ſuc, de ſuccre trois quarts de liure qui font douze onces, iuſques à ce que le tout ſoit cuit. On paſſe le tout par l'eſtamine en l'exprimant bien fort. On le remet encor ſur le feu, iuſques à ce qu'il apparoiſſe forme de Gelee, faiſant comme deſſus la preuue, on la doit garder en voirre pluſtoſt que en bois.

Griottes.

L'On prend du moins le tiers de ſuccre auec les griottes ou cериſes. S'il n'y a que le quart de

ſuccre, elle eſt plus faſcheuſe & difficile à garder. Aucuns en oſtent les noyaux, & les autres les laiſſent.

Syrop de ceriſes.

ON prend trois liures & demie de ceriſes ſans queüe, leſquelles on met en vne poeſle ſur le feu, les demenant & hochant ladite poeſle, en laquelle il y aura vne chopine d'eau. Aprés qu'elles auront bouilly prés d'vn demy quart d'heure, on les paſſe en vne ſeruiete qu'il faudra tordre bien fort. On y met conſequemment vne liure de ſuccre auec laquelle on les fait bouillir aſſez fort tant que on voye que le ſyrop ſoit aſſez cuit.

Meriſes au miel.

ON prend des meriſes en telle quantité qu'on veut, les mettant au ſoleil en quelque iour bien chaud, & ayant oſté le noyau, on les remet par trois iours au ſoleil. Puis aprés on les fait cuire, comme a eſté dict des eſcorces d'orenges. Il les faut laiſſer quinze iours au miel, & par trois iours les mettre ſur le feu, tant qu'elles s'eſchauffent, pour garder qu'elles ne ſe moiſiſſent. On les met conſequemment aux pots auec leurs eſpices en les bouchant tres-bien. Toutes ces confitures ſe gardent pluſieurs ans, ſi chacun an on leur accroiſt leur miel en les faiſant vn peu bouillir.

Confitures de sedaé, ou ponsiles, ou ponsires.

L On prend vn ponsile entier auec l'escorce, & estant rapé sur vne rapoire, on met la rapeure en eau bouillante dedans vne chaudiere sur le feu, la laissant bouillir vne petite demie heure, puis aprés on l'oste de dessus le feu pour la mettre dedans vn vaisseau de voirre, l'y laissant iusques au lendemain matin, & lors on passe ladite composition par vn linge sans l'estreindre. Ce qui demeure dedans est mis en vn seau d'eau continuant à l'accommoder en ceste sorte iusques à trois matins, & si l'eau est amere, le faudra continuer d'auantage. S'il y deux liures & demie de rapeure, on doit prédre quatre liures vne once & demie de succre en syrop, & en aprés on met ladite rapeure dedans, la faisant cuire comme le codignac en l'ostant de dessus le feu, on met deux cueillerees d'eau de fleur d'orenge, au default de laquelle, on y verse de l'eau rose, dedans laquelle on destrempe deux grains de musc. Ceste eau est mise dedans, en les bien remuant sur le feu par l'espace d'vn demy quart d'heure, & consequemment on met le tout où on veut.

Confitures de pommes, de poires, de prunes, de pesches, & autres fruicts hastifs.

TOus ces fruicts doiuent estre confits lors que ils sont presque meurs, & non du tout. Premierement les faut peler de leur prime peau, puis

aprés

aprés les bouillir auec pareille, quantité de succre fin en eau suffisante, iusques à ce qu'ils soyent tendres & se puissent garder sans se corrompre. On les met aprés quand ils sont froids dedans leurs pots couuerts de papier blanc.

AIGRETS, ET BERBERIS confits.

L'On les confit de mesme sorte. On prend telle quantité qu'on veut d'aigrets ou de berberis auec autant de succre fin, qu'on doit faire cuire dedans vne bassine sur vn feu clair, auec petite quantité d'eau, iusqu'à ce qu'ils soyent cuits d'vne consistence conuenable, comme dict a esté des cerises. Car qui sçaura bien confire l'vn sçaura aussi confire l'autre.

Autrement. On prend autant pesant de succre que d'aigrets, aduisant que les grains ne se rompent, & que ce qui les tient, ne soit tiré dehors, de peur que le ius ne s'en aille. Aucuns les laissent tremper dedans le succre purifié vn iour, puis aprés les font cuire hastiuement. Autrement, comme meures & framboises. Ils desalterent fort & donnent bon appetit.

CORMES, MESLES, ET Sorbes confites.

L'On confit les cormes en vin doux. On fait du codignac de mesles & de sorbes. Prenant le fruict

fruict quand il approche de maturité entier, & escorché auec eau seule & succre cõme de codignac de coins, excepté qu'il y faut bien deux liures de succre au moins, pour trois liures de mesles ou de sorbes.

On en fait vne composition de deux liures de succre ou de miel sur quatre liures de poulpe de sorbes, faisant le tout cuire en eau, en laquelle on aura cuit des roses & des escorces de grenades. Mais il faut que les sorbes ne soyent pas du tout meures. C'est pour fortifier & restreindre l'estomach.

MEVRES CONFITES.

L'On met autant de succre que de fruict, auec peu de ius. Le reste comme cerises.

MELONS ET POVPONS CONFITS.

L'On prend des melons ou poupons en telle quantité qu'on veut, moyennant qu'ils soyent vn peu verds & mal-meurs, mais toutesfois bons, desquels on doit tailler autant de rayons qu'il y a de quartiers aux melons ou poupons, lesquels on doit tres-bien escorcer auec le couteau. Consequemment on les doit mettre tremper en vinaigre qui soit bon, par dix iours, puis aprés on les doit changer de vinaigre, & les laisser reposer encor dix iours, mais il les faut mesler & remuer chasque iour, puis aprés les tirer hors, & les mettre en vne grosse

grosse seruiette, & les nettoyer tres-bien en les essuyant, & les mettre vn iour & vne nuict à l'air. Cela faict, on les doit faire bouillir en miel, leur baillant vn chacun iour vn bouillon iusqu'à dix iours, mais il ne les faut iamais tirer hors du miel, & ne les laisser bouillir chasque iour que bien peu: car il suffit qu'ils ayēt vn petit bouillon. On prend consequemment lesdites trenches, les mettant en tel vaisseau qu'on voudra auec les susdites espices.

Autrement. On prend, *Pouldre de girofle,*
De gingembre,
Maniquette,
Cinamome, autant de l'vn que de l'autre. Estans meslez ensemble, aprés vn lict de tranche de melons ou poupons, on doit mettre vn lict desdites pouldres, & ainsi consequemment iusques au dessus du pot. Il faut auoir du miel blanc & fin, & le ietter par dessus tout. On en fait syrop comme de pommes aigres.

COVRGES EN MIEL.

L On prend non le ventre, mais le col de la courge, le taillant par quartiers longs, & les eschaudant en eau bouillante, en laquelle on les iette, ce qu'il faut continuer par neuf iours de matin: mais auant que les eschauder on doit leuer l'escorce legerement & non trop auant, en iettant la mouëlle & les pepins de dedans. On les doit faire consequemmēt bouillir en miel dedans vne chaudiere, non trop, mais estās vn peu durettes, les laissant essuyer sur vne table piece à piece, en les re-
tour

nant par l'eſpace de deux iours. On les ſerre auec eſpices deſſus.

On en fait du ſyrop comme de pommes aigres.

PVLPE OV CHAIR DE fruicts confite.

ELle ſe confit diuerſement, ſelon la volonté d'vn chacun, qui ſeroit difficile à deſcrire par le menu, toutesfois nous en donnerons quelques exemples qui pourront ſeruir aux autres comme de ponſires ou gros citrons ; des courges de celles qu'on appelle Carbaſſat, nom deriué de l'Eſpagnol qui appelle nos courges *Carbaſſes*, comme les plus vſitees, & ſe doiuent confire d'vne meſme façon. L'eſcorce du fruict ſoit de courges ſoit de ponſires eſtant oſtee, la poulpe doit eſtre coupee de la largeur de deux doigts, ſelon la longueur du fruict, de l'eſpoiſſeur d'vn gros dos de couteau, laquelle pour eſtre rendue plus ferme on doit infuſer en ſaumure ou en eau ſalee, comme les oliues l'eſpace de quelques iours, & lors qu'on les voudra confire, les faudra tremper en eau douce pour en oſter la ſaleure. Aprés on la fera cuire en quantité ſuffiſante d'autre eau iuſques à ce qu'elle ſoit tendre. Puis aprés on la ſechera auec des linges blancs, puis aprés on la recuira auec ſuccre cuit en ſyrop, ou bien ſur icelle on verſera pluſieurs fois du ſuccre cuit en ſyrop & à demy chaud, comme des noix pour les reduire en confiture ſeche, on en fera de meſmes, comme il a eſté dict des eſcorces & tiges.

Fruicts contrefaits en succre, comme melons, abricots, artichaux, poires, concombres, amandes, pesches, noyaux de pesches, & d'abricots. Item toutes sortes de petits animaux, comme grenoüilles, lezards, limaces, de si viue couleur qu'on les prendroit pour naturels.

L'On fait cuire du succre fin en telle quantité qu'on veut en forme de syrop rosat & plus. Estant cuit on le broye bien fort auec vn pilon de bois tant qu'il commence à blanchir, & lors on le remet sur le feu, en le remuant tousiours, le succre bien chaud duquel on remplit la moitié du moule, puis aprés on ioint son autre moitié en le retournant de tous costez pour le faire entrer par tout. Estant refroidy & sorty hors du moule. Si ce sont poires faut destremper vn peu de machicot & saffran ensemble & les peindre à la semblance des fruicts naturels, les rehaussant de vermillon auec ocre de roc par la queüe, faisant l'œil de fin noir, si ce sont pesches, faut machicot & vert de terre meslez ensemble, & adoucis de vermillon par vn costé & par rayons, faisant la queüe de fin noir. Si ce sont abricots, il y faut du saffran pur, puis aprés les reglasser de vermillon bien peu, les moucheter de lacque, & faire la queüe & l'œil de noir fin. Ceste science toutesfois s'aprend plustost par pratique que par escrit, estant la difficulté en la cuite du succre.

De la

De la dragee de coriandre, anis, & madrians.

LA dragee menue comme coriandre, anis & madrians ou pois-ſuccrez, comme on fait à Paris, eſtans bien nets & módez, on les met en vne grande baſſine ſur le feu de charbon, en ſorte toutesfois qu'il ſoit loin au deſſous d'vn grand demy pied. On prend aprés du ſuccre fondu & bien cuit qu'on verſe tout à coup ſur leſdites ſemences chaudes, & tout à l'inſtant on les remue auec les mains, de ſorte qu'on leur fait à l'inſtant boire tout le ſuccre. Ce que faict, & les ſemences ainſi ſechees & imbues de ſuccre, on y en remet derechef tant que chacune deſdites ſemences en ſoit chargee comme il faut, & lors on l'appelle *dragee liſſee.* On la perce conſequemment, c'eſt à dire, on fait filet d'enhault le ſuccre tout fondu & bouillant ſur leſdites matieres par vn petit conduit comme le bout de l'vn des moindres entonnoirs, & cependant on remue la poeſle où ſont leſdites dragees, tantoſt deçà, tantoſt delà, comme à la premiere façon.

Confitures de grains de hayes, comme de berberis, groiſelles, cornoilles, framboiſes, graine de geneure.

Groiſelles confites.



POur groiſelle blâche ou rouge, on pred autát de ſuccre que de fruicts, faiſant le tout cuire haſtiuemét afin de conſeruer la couleur de la groiſelle en ſon entier.

Autrement. On prend trois liures de groiselles, succre deux liures, & demie, du ius seul vn voirre, & du reste comme des cerises confites.

Gelee de groiselles rouges.

ON fait bouillir ensemble.

Groiselles	*ij. liures.*
De leur suc	*demie liure.*
Succre	*douze onces.*

Iusques à ce que le tout soit cuit. On le passe consequemment par l'estamine en l'exprimant bien fort. On remet les groiselles sur le feu iusques à ce qu'il y apparoisse forme de Gelee, faisant la preuue comme en celle de cerises. Ceste gelee est fort tendre & difficile à tirer des moules, partant on la doit ietter en vaisseaux sans moules.

Codignac de groiselles rouges.

LEs groiselles cueillies en telle quantité qu'on voudra, on les doit égrener, les faissant bouillir dedans l'eau iusqu'à ce qu'elles soyent espouties, puis aprés on passe le ius dedans vn linge bien blanc, le mettant auec moitié de succre en pesanteur. On fait le tout bouillir à petit feu & iusques à telle espoisseur, que ce soit du codignac.

Ces confitures rafraischissent & desalterent les malades. On leur en peut mettre en potage.

BERBERIS CONFIT.

Berberis	*trois liures.*
Succre	*trois liures.*
Ius de berberis	*demie liure.*

Du reste il en faut faire comme des cerises & groiselles, ausquelles & au berberis est besoin de plus de succre, parce qu'ils sont plus aigres.

Berberis en Gelee.

Comme de cerises & groiselles.

CORNOILLES CONFITES.

Cornoilles	*iij. liures.*
Succre	*ij. liures.*
Eau	*ij. liures.*

On en fait la cuite comme des cerises.

Cornoilles en Gelee.

Comme des cerises.

Les cornoilles resserrent fort, & les confites sont fort propres contre le desuoyement du ventre.

FRAMBOISES CONFITES.

ON y met autant de succre que de fruict, auec peu de ius. Le reste se fait comme des cerises. On met les framboises entieres. Toutes ces confitures se font à gros feu.

Framboises en Gelee.

COmme des groisselles rouges, & comme le berberis.

GRAINE DE GENEVRE confite.

ON la fait bouillir en eau quand elle est paruenue à iuste maturité, & de ceste decoction on en fait syrop auec autant de succre. Auant que le syrop soit cuit on y met d'autres grains crus, faisant la decoction iusques à ce que la cuite soit plus espoisse que de syrop. On prend pour liure de graine de geneure deux liures de syrop ou enuiron.

On en fait d'autre syrop sans succre. On met cuire vne grande quantité de grains de geneure dedans vn chauderon auec autant d'eau qu'il y en faut. Estant ladite graine fort cuite & amollie, il la faut mettre soubs la presse, & bien exprimer le ius, & le faire recuire iusques à consistance de syrop pour en vser pour reschauffer l'estomach en temps de peste, pour prouoquer les menstrues, &c. Il aide fort à la digestion.

Confiture de fruicts en general.

TOus les fruicts en general, soyent estrangers, ou du païs où on habite, sont ordinairement confits és lieux où ils naissent. De ceux qui naissent en nos climats, on ne confit qu'vne partie des fruicts,

fruicts, comme la poulpe de coins, de courges, de prunes,&c.ou leur escorce,comme de citrons,d'orenges,& de limons. Ou on confit les fruits tous entiers, & iceux en leur maturité, comme l'espinevinette,cerise,merise,poire,abricot. Ou auant leur maturité,comme l'aigret,l'amande,la noix,laquelle on peut aussi confire, si aprés les auoir pelees & percees à trauers & de long auec vne grosse & longue eguille de bois ou poinsson, on les fait tremper neuf ou dix iours en eau claire pour diminuer leur amertume, laquelle on doit changer par chasque iour. Puis on les doit faire cuire en autre eau tant qu'elles soyent tẽdres.Les ayant essuyees auec vn linge blanc les faut larder auec clous de girofle & canelle incisee au long auparauant trempee en eau pour la ramollir. Es trous auparauant faicts, aucuns au lieu de girofle y mettent escorce d'orenge seche & coupee en long & menue, & au lieu de succre,du miel blãc pour les pauures.Cela faict, on prend plus pesant de succre que de noix, qu'on fait cuire auec eau en syrop : puis-aprés on met les noix ainsi lardees pour les recuire iusqu'à ce que leur humidité soit consumee, & se puissent garder longuement en leur syrop. Aucuns (icelles cuites & lardees cõme dict est) les mettẽt en leur pot sans les faire cuire auec leur syrop,lequel ils versent par dessus estant à demy froid, & iceluy decuit par leur humidité,le recuisent & versent, & ainsi cõtinuent autant de fois qu'il se decuit, puis aprés les laissent & gardent au besoin. Elles en sont plus tendres. Pour faire que les noix soyent tousiours blanches, du cõmencement les faut peler iusques à la moyen-

ne eſcorce, & incontinent les mettre en eau claire, attendant qu'elles ſoyent toutes pelees, puis aprés ſans les percer ni larder, les cuire comme auons dict des precedentes.

Racines confites.

PASTENADES, CARROTTES, Panais, raues, naueaux, & reforts en confiture.

Estans bien pelez, nettoyez & mis par petites roüelles, on les fait long temps tremper ſur cédres chaudes en eau, puis aprés on les fait bouillir iuſqu'à ce qu'elle ſoit conſumee à force de cuire. Eſtans cuits, pilez & paſſez par vn linge, on les fait cuire auec trois fois autant de ſuccre & quatre de miel. On adiouſte vn peu de canelle à la decoction.

GINGEMBRE CONFIT.

On trempe le gingembre inciſé en eau froide par l'eſpace de vingtquatre heures ou dauantage, puis auec l'eau de l'infuſion, & auec autant de ſuccre, on fait ſyrop, auquel, auant qu'il ſoit cuit, on iette la racine pour en faire entiere decoction. Il eſt meilleur de l'inciſer par morceaux que de le laiſſer entier.

Autrement. On l'arrouſe d'eau & de vin l'eſpace de pluſieurs iours, tant qu'il ſoit ramolly, eſtant enuelopé d'vn drapeau en vn vaiſſeau de terre verniſſé.

nissé ou plombé ou en voirre ou en estain.

RACINE DE CICOREE OV Buglose confite.

ON fait bouillir en grande quantité d'eau la racine lauee & decoupee par petites pieces au poids d'vne liure auec autant de succre,& quand elle est cuite & tiree on fait bouillir & clarifier le succre en suffisante quantité d'eau de ladite decoction,mais elle n'est pas si agreable, ains plus forte que quand on fait bouillir le succre en eau pure. Quand le succre sera venu quasi en forme de syrop, on y doit ietter la racine iusques à ce que la cuite soit parfaicte.

Herbes confites.

MENTE, SAVGE, HYSSOPE, & mariolaine confites.

ON en fait cuire vne liure, fraische, tendre, sans fleurs, decoupee & concassee auec trois liures de succre iusques à raisonnable consistence. Si on ne met que deux liures de ces herbes,la confiture sera plus solide,mais non de si bon goust. Si au lieu de succre on prét du miel,il en faudra deux liures.Elle se peut garder sans cuire si elle est exposee au soleil,où elle peut estre vn peu cuite.Elle est fort stomachale.

Autrement. Quand la mente commence à sortir de terre,il la faut cueillir & bien piler,afin qu'il n'y

reste rien d'entier. On la pese consequemment, & y met-on autant de succre. Si on en prend le gros d'vne noix ou chataigne, sert grandement à l'estomach.

Costes de laictues confites, cardes, & costes d'artichaux.

ON confit communément entre les tiges celles de la laictue & d'artichaux. Celles de laictues doyuent estre cueillies vn peu aprés qu'elles sont montees, & tendres, non lors qu'elles produisent leurs fleurs & semences, parce qu'elles sont trop dures. Aprés ce, il les conuient peler de leur peau & les faire bouillir en eau, tāt qu'elles soyent tres-tendres. On les doit consequemment secher à l'ombre entre deux linges, on auec le linge mesme, les essuyer, puis les recuire en succre cuit en syrop, pour les garder au besoin. Pour les reduire en confiture seche faut faire comme a esté dict des escorces.

Les cardes blanches, & costes des artichaux doiuent estre confites de mesmes, excepté qu'au lieu de succre on doit prendre du miel blanc de Prouence ou de Languedoc despumé, & les garder auec leur syrop pource que le miel est plus conuenable à ce que dessus que le succre.

Les herbes qu'on veut confire sont de leur nature humides ou seches. Si humides, il en faut tirer le suc, & iceluy cuire auec deux fois autant de succre en formé de syrop, ou vn peu plus. On y adiouste le marc ou residence dudit suc exactement pilé en vn mortier de marbre auec vn pilon de bois.

Le syrop estāt encor sur le feu & chaud, on le doit aprés garder en son pot. Si les herbes sont seches, faut premieremēt oster les branchettes & queuës, puis aprés les piler au mortier de marbre fort exactement, & y adiouster deux fois autant de succre puluerisé; & derechef le tout estant bien incorporé ensemble, sera tenu en son pot au soleil quelques iours, remué par fois & gardé au besoin.

Aucuns font vne decoction à part de telles herbes seches, pour suppleer au defaut du suc, en laquelle ils font fondre leur succre fin, & le cuire en forme d'electuaire mol, y adioustant l'herbe triee & curieusement batue, laquelle incorporee & refroidie, est gardee au besoin. Ceste methode vaut mieux que la premiere.

Fleurs confites.

Combien qu'on puisse confire toutes fleurs, si est-ce que l'vsage en a retenu quelques-vnes par dessus les autres. De celles qui sont en vsage, les vnes sont humides de leur nature, comme celles de violes, buglose, bourrache, cicoree, nenuphar ou nymphea: les autres tiennent le milieu, comme les roses, celles de betoine. Aucuns sont d'aduis que celles qui sont humides doiuent estre à demy sechees au soleil entre deux linges, à fin de diminuer vne partie de leur humidité, puis pilees au mortier y adiouster le double de succre fin, grossierement pilé, & le tout bien incorporé se doit garder au soleil dedans vn pot de terre bien vernissé, le remuāt souuent auec vne spatule, & bouchant le pot d'vn

double papier & parchemin moüillé, à fin que la vertu aëree des fleurs ne se perde. On en fait pour le iourd'huy quasi de mesme en toutes fleurs horsmis qu'on ne fait secher les fleurs pour humides qu'elles soyent de leur nature, ains toutes recentes: car souuent en les sechant leur naïfue couleur se perd. Indice certain que leur vertu est du tout euaporee, ou vne bonne partie, ainsi que Mesué l'enseigne doctement au liure des simples purgatifs, chap. de la rose On les pile (dy-ie) puis aprés on y adiouste aussi deux fois autant de succre, & le tout incorporé, on le garde dedans des pots couuerts qu'on tient vn mois au soleil ou quarante iours, les remuant deux ou trois fois la semaine, à fin que le soleil les cuise de toutes parts. Ceux ne font bien qui couurent leur pot d'vn simple papier, qu'ils perforét auec vne espingle grossiere, durant qu'ils tiennent leur pot au soleil. Au contraire, il doit estre bien couuert, à fin que la vertu de la fleur ne s'exhale.

ROSES CONFITES OV EN conserues.

Roses liquides confites.

ON prend deux fois autant de succre que de roses, les faisant ainsi cuire auec de l'eau rose, & quand le succre sera presques cuit, on le met auec les roses, les tenant sur le feu qui soit petit, & les mouuant auec vne spatule de bois, tát que la confiture soit seche moyennement.

Autre

Autrement. On prend des boutons de roses rouges en coupant tout le dessous des fueilles des roses & les pilant en vn mortier de marbre le plus viste qu'on pourra. Pour quatre onces de roses on doit auoir douze onces de succre en pouldre subtile qu'il faut bien piler auec les roses pour les incorporer. Puis on la met en pots de terre bien couuerts de papier fort, picqué par dessus, de peur que les mousches n'y entrent, & la mettre au soleil.

Autrement. On mesle vne liure de roses incisees, batues & cõcassees, auec deux liures de succre cuit en eau rose en forme de succre rosat.

Autrement. On prend des roses blanches ou rouges, non encor espanouïes, lesquelles nettoyees & sechees, on les pile en vn mortier de marbre, y adioustant trois fois autant de succre. On met le tout cõsequemment en vn vaisseau de voirre couuert de parchemin exposé au soleil par trois mois, en remuant quasi tous les iours la confiture.

Autrement. On prend vne partie de roses rouges, dont les ongles soyent coupees auec le cousteau. Nous appellons l'ongle, la partie blanche qui est au bout d'embas des fueilles de la rose, lesquels sechez sont noirs qu'aucuns ignorans appellent *Antheran*, nom d'vne composition dont fait mention Dioscoride & Galien, *de medic. local. lib. 6*. Les roses ainsi coupees seront curieusement pilees en vn mortier de marbre, auec le pilon de bois, puis on y doit adiouster les deux parts de succre fin, qu'on incorporera ensemble & le gardera-on en vn pot, en sorte qu'il ne soit du tout plein, le mettant au soleil bien couuert trentequatre iours, en

les

les remuant chasque iour auec vne spatule, à fin que la chaleur les cuise de toutes parts. Ceste confiture ou cõserue se gardera deux ans belle & plaisante au palais. Il y en a qui font fondre le succre en eau rose, & le tout cuire en electuaire, puis aprés y destrempent les roses curieusement mondees & pilees au mortier (comme dict est) y adioustant vn peu de verjus, d'aigret ou suc d'orenge, qui luy dóne vne belle couleur qu'elle garde vn an sans changer, pourueu qu'on mette la confiture en son pot vn peu chaude, pour luy acquerir vne petite crouste par dessus, qui empesche que l'air ambient ne change sa coulenr.

Roses confites en roche.

ON puluerise vne once de roses des plus rouges seches, desquelles on a osté les ongles, auec vne liure de succre cuit en eau rose ou en suc de roses, cuit en electuaire.

Autrement. On prend succre vne liure, roses fort rouges, vne once, pulucrisant le succre & le mettant en vn poeslon d'airain auec eau rose, & faut là ietter les roses mises en pouldre biẽ desliee, aprés estre bien seches. On les doit bien mesler & bien mouuoir pour les faire plus rouges auec vn petit de suc de citron, & ne faut attendre qu'il s'endurcisse au poeslon, mais le faut couper en iceluy par lopins, & le mettre sur quelque assiete pour essay.

Autrement. On fait bouillir vne liure ou enuiron de succre fin en vne demie liure d'eau rose, & quand

quand toute l'eau sera consumee, on iette dedans le succre vne once de roses seches puluerisees, faisant le tout cuire competemment, & auec vne spatule de bois on met ladite conserue par morceaux.

Autrement. On met en pouldre subtile vne once de roses de Prouuins auec vne once de succre, qui doit tant cuire qu'il face vn fil, ou que le mettant sur vne assiete la goutte demeure grande & dure. Ce faict, on l'oste du feu, y mettant vne once de roses puluerisees, l'arrousant du ius de citron & d'eau rose. Estant bien meslee auec le succre, on la doit mettre auec vne spatule de bois sur du papier. Estant seche, est mise dedans des boëtes en lieu sec.

Autrement. On fait fondre vne liure du plus beau succre auec vne chopine d'eau rose, & aprés qu'il sera fondu, on doit mettre la poesle sur le feu, & le syrop estant cuit à perfection, on l'oste de dessus le feu, en le laissant refroidir. On y doit consequemment mesler quatre onces de roses bien puluerisees, en mouuant tousiours d'vne spatule de bois.

Autrement. On prend vne once de roses seches mondees de leurs ongles comme les precedentes, qu'on doit reduire en pouldre subtile, lesquelles arrousees de trois drachmes ou demie once de suc d'aigrets ou de limons, on fera fondre en eau rose vne liure de succre fin & cuire en electuaire solide. La bassine ostee de dessus le feu, y faut dissoudre la pouldre de roses comme dict est. Le tout quasi refroidy sera mis auec vne large spatule de bois par morceaux sur papier blanc, & gardé dans les pots de voirre bouchez ou boëtes bien bouchees. Le

suc

ſuc y eſt ſeulement mis pour luy donner la couleur vermeille, non pour changer ou augmenter la vertu, laquelle il garde demy an, pourueu que l'air ne la touche. Paſſez ſix mois, ſa couleur ſe fleſtrit peu à peu, & ſa vertu n'eſt moindre que de la liquide, & ſi eſt plus agreable, pource que demie liure de roſes recentes mondees & ſechees, ne reuiennent au plus qu'à vne once, ainſi que chacun le peut experimenter.

Syrop de roſes ſeches.

ON met en vn pot neuf vne liure de roſes de Prouuins ſeches, & faudroit que ce pot fuſt de Beauuais, tout neuf. On fait bouillir quatre pintes d'eau, laquelle on met toute bouillante ſur les roſes. Le pot bien couuert demeure ainſi vingt-quatre heures. On le doit mettre ſur le feu dans vne poeſle pour reſchauffer ſans bouillir, & lors doit eſtre coulé par vn linge & bien exprimé. On met conſequemment la decoction ſur le feu auec deux liures de bon ſuccre, faiſant cuire le ſyrop à perfection comme pour le garder. On en prend le ſoir pour arreſter le rheume.

Autrement, & bien excellent. On prend vne bõne quantité de roſes palles ou incarnates deſquelles on doit emplir vn pot de terre verniſſé, & le tout bien foulé, mettant dedans eau de fontaine bouillante pour y faire infuſer leſdites roſes vingt-quatre heures, durant leſquelles le pot doit eſtre tenu ſur cendres chaudes, aprés leſquelles on doit faire prendre vn bouillon à l'infuſion pour la couler

ler à trauers vn linge bien net. On mettra quand & quãd autãt de roses fraisches audit pot que le iour precedent, le remplissant de ladite infusion chaude & vn peu bouillante, cõtinuant iusqu'à neux ou dix iours, pour en vser comme s'ensuit. On prend quatre liures de ladite infusion, deux liures de suc de roses tiré de grande quantité de roses pilees, cinq liures de succre fin. On fait le tout bouillir en vn vaisseau de franc cuiure estamé, ou dedãs vn pot de terre vernissé dedans & dehors, mis en vn chauderon plein d'eau & qui cuise dedans ledit pot auec tel & si grand feu de charbons qu'on voudra, en l'escumant tousiours iusques à ce qu'il soit de consistence de syrop, & qu'il file.

Autrement & presques tel, mais laxatif, si on le veut pour se purger. On prend suffisante quantité de roses incarnates, & estans effueillees, on eñ remplit sans les fouler vn pot de terre neuf plombé ou vn vaisseau de voirre de telle capacité qu'on voudra. Il conuient cõsequemment faire tiedir de l'eau pour en remplir ledit pot ou vaisseau de voirre tant qu'elle couure lesdites roses, laissant ainsi le tout en infusion vingtquatre heures, au bout desquelles on retire ladite eau dedãs vn autre pot ou vaisseau semblable, pressant auec vn linge bien net lesdites roses ainsi trempees. On remplit aprés le premier pot d'autres fueilles de pareilles roses sans les fouler, faisant encor tiedir ladite premiere infusion remise en l'autre pot, laquelle on remettra seule sur les roses qu'on laissera encor tremper vingtquatre heures, faisant aprés comme à la premiere fois, & continuant neuf ou dix ou douze iours pour en

estre

estre meilleur. Le temps desdites infusions accomply, on mesurera le ius qui en restera, pour en faire syrop, auquel conuiendra vne liure & demie de succre à vne pinte on enuiron, faisant cuire le syrop doucement, tant qu'il soit cuit à perfection. Pour en vser, faut mettre trois ou quatre drachmes de sené, en deux onces dudit syrop tiede auec anis & fenoüil. On y peut adiouster vne drachme de rheubarbe. Et lors on en prend deux cueillerees auec vin blanc.

Les roses en conserue sont fort refrigeratiues, & arrestent les defluxions.

Confiture de fleurs de violettes, de cicoree, de bourrache, sauge, hyssope, marjolaine, &c.

Comme de roses. Les fleurs de rosmarin sont souueraines (estans confites) pour l'estomach debile.

Les fleurs d'orenges confites en Espagne sont aussi tres-excellentes contre les infirmitez de l'estomach. On en fait aussi de l'eau de tres-grãd vsage, qu'on appelle *naphe*. On les distille par la campane à force de feu. Elle surmonte toutes autres eaux en suauité. Platine & Amat Portugais escriuent que c'est vn excellent vomitoire.

On fait aussi de l'eau de fleurs de rosmarin. On en remplit vne fiole qu'on enfonce dedans le sable à la moitié, l'y laissant vn mois entier tant que les fueilles soyent conuerties en eau. On la met quatre iours au soleil pour s'espoissir. Elle conforte le cœur, le cerueau, la memoire & le corps, & guerit

la para

la paralysie. Ou bien on distille les fleurs de rosmarin par l'alambic, la dose estant de quatre onces, & ceste eau cōtregarde l'homme en sa santé, remedie aux douleurs d'estomach & du ventre, & rend la personne gaye qui en vse.

Pareillement on fait de l'eau de fleurs de Soucy, la faisant distiller au Soleil au mois d'Aoust comme s'ensuit. On prend la coeffe d'vne femme percee de plusieurs sutures, on la pend dedans vn voirre blanc, si bien qu'elle ne touche au fond du voirre, on la remplit des fleurs de Soucy, puis on estouppe le voirre par dessus, afin qu'il n'ait aucun air tant petit soit-il, les faisant distiller au Soleil l'espace de quatre ou cinq semaines. Ceste eau clarifie merueilleusement les yeux.

DES MVSCARDINS.

ON fait *paste de Succre* *iiij. onces.*
Canelle *vn scrupule.*
Girofle *vn scrupule, auec Gomme Diagraganth infuse en eau Rose.*
Musc *vj. grains, auec Sandal rouge bien desrompu, ou Bol d'Armenie bien laué* *vne drachme.*
qu'on y doit mettre peu à peu auec vn petit de Macis ou d'Amydon, dont on fait des Trochisques, pour les secher à l'ombre.

Autrement. *Le tiers d'vne noix muscade confite.*
Escorce de citron *ij. drachmes.*
Mirobolan confit *ij. drachmes.*
Ambre-gris *demie drachme.*

Musc *autant.*
Succre *le double de tout.* Et auec le mucilage de la gomme Tragaganth tiree en eau de Buglose, on en fait des Muscardins.

Autrement. *Gomme Arabique* *cinq onces.*
Succre fin *iiij. onces.*
Amydon *iij. onces.*
Pour chascune once *10. grains de Musc.*

Quelqu'vn escrit de nostre temps qu'il les faut ainsi faire. On met tremper autant de Tragaganth blanc qu'on veut, lequel on couure d'autant d'eau Rose par deux iours. On le pile au mortier, luy donnant corps auec farine d'Amydon ou d'Orge bien nette & desliee, vn petit de Succre fin & de pouldre de Mastic autant qu'il en pourroit cheuir sur vn quatrin, vn petit de Musc bien deffait, & les faire incorporer. Si on y met vn peu d'Iris & de Sandal blanc, les Muscardins en seront meilleurs. Si on les desire rouges, on y doit adiouster Sandal rouge ou sang de Dragon. On les accommode comme les precedens.

On excogite iournellement plusieurs autres especes de Confitures delicates & tres-exquises. Ceux qui en sont curieux, & s'y exercent en feront part, s'il leur plaist, au public.

FIN.



INDICE
GENERAL DES MATIERES PLVS REMARQVABLES TRAICTEES EN CE LIVRE.

A

C

F

Francolin.

G

H

I

Igname

L

le Lubin

M

N

O

S

Saucisses

Y

FIN DE LA TABLE.

A LYON,
De l'Imprimerie d'Estienne Seruain.

M. DCVII.

